1

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
образовательной
организации
«____» _____ 2026 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(направленность – производство продуктов питания из мясного сырья)

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

с. Новый Быт, 2026 г.

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО
на заседании
методической комиссии
протокол № 1
от «31» 08 2026 г.

СОГЛАСОВАНО с решением
Методического совета
протокол № 1
от «30» 08 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГПОУ МО «Чеховский
техникум»
приказ № 256-ОД
от «31» августа 2026 г.,

Согласовано с работодателем:
региональный директор по качеству
АО «Дуврикс»
Черницова Е.О.
«31» августа 2026 г.

Основная профессиональная 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 348;

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

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническим условиям

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Приложения

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 1.1 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;»

Приложение 1.2 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля « ПМ 04 Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов».

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.1 Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.01 История России Приложение 2.2 Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.3 Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.4 Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.04 Физическая культура»

Приложение 2.5 Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.05 Основы бережливогопроизводства

Приложение 2.6 Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.06 Основы финансовойграмотности

Приложение 2.7 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 2.8 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Процессы и аппараты

Приложение 2.9 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Метрология и стандартизация

Приложение 2.10 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04 Автоматизация технологических процессов

Приложение 2.11 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональнойдеятельности

Приложение 2.12 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06 Химия

Приложение 2.13 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.07 Инженерная графика

Приложение 2.14 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.08 Техническая механика

Приложение 2.15 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Электротехника и электронная техника

Приложение 2.16 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.10 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Приложение 2.17 Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

Приложение 2.18 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 2.19 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 2.20 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.14 Охрана труда

Приложение 2.21 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.15 Сертификация и товароведение мясной продукции

Приложение 2.22 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.16 Основы лабораторного контроля»
Приложение 3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы
Приложение4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

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 ОПОП составляют:

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

- ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" и статью 4 федерального закона "о независимой оценке квалификации" N 253-ФЗ от 23.07.2025 г;

- 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»;

-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»;

-перечень специальностей среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 г № 336, с изменениями от 12.05.2023 г № 359

-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;

- Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП СПО:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП –основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность: производство продуктов питания из мясного сырья.

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

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

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения предусматриваемые ФГОС: очная

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
среднего общего образования	*Техник-технолог*	2 года 10 месяцев
основного общего образования		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 месяце

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения 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	**Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов

		профессиональной направленности

4.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов дляпроизводства продуктов питания из мясного сырья..	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление

		причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания

	продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях всоответствии с технологическими инструкциями	услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмично 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 выпускаемойпродукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе(перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению(предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать

		рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

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

		требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;

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

		места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

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

		требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений. **Умения:** рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. **Знания:** принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**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 «Изготовитель мясных полуфабрикатов	ПК 4.1. Вести процесс производства мясных полуфабрикатов	**Умения:** подготовка сырья для производства мясных полуфабрикатов; составление фарша согласно рецептуре; производство мясных полуфабрикатов

	ПК 4.2. Регулировать работу оборудования по производству мясных полуфабрикатов.	организация работы оборудования для производства мясных полуфабрикатов

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 образовательной программы и рабочие программы

5.1. Рабочий учебный план

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная практика			
1	2	3	4	7	8	9
1	41				11	52
2	39	2			11	52
3	34	5+3			10	52
4	20	1	14	6	2	43
Всего	134	11	14	6	34	199

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)							
					самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК														
						всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной		Промежуточная аттестация	1 сем / 17 нед.	2 сем ./ 24нед.	3 сем. / 17 нед.	4 сем ./ 20+2 нед.	5 сем ./ 17нед.	6 сем. / 16+8 нед.	7 сем. / 17 нед.	8 сем ./ 1+15 нед.
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)											
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 предметы**	**10**	**3**	**1476**	**-**	**1476**	**1070**	**388**				**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					
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**5**	**0**	**534**	**30**	**504**	**144**	**360**							**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**	**11**	**5**	**1433**	**71**	**1332**	**812**	**520**				**30**			**374**	**612**	**221**	**226**	**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.В.06	Химия		4	139	7	126	80	46				6			48/3	84/4			
ОП.В.07	Инженерная графика	4		91	5	86		86							48/3	38/2			
ОПВ..08	Техническая механика	4		60	2	58	38	20								58/2			
ОП.В.09	Электротехника и электронная техника	4		60	2	58	38	20								58/2			
ОП.В.10	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4	129	7	116	56	60				6			48/3	74/4			
ОП.В.11	Биохимия мяса и мясных продуктов		4	149	7	136	106	30				6			48/3	94/4			
ОП.В.12	Правовые основы профессиональной деятельности	3		34	2	32	32								32/2				
ОП.В.13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		74	4	70	50	20							32/2	38/2			
ОП.В.14	Охрана труда	4		74	4	70	60	10							32/2	38/2			

ОП.В.15	Сертификация и товароведение мясной продукции	6		115	6	109	71	38									48/3	61/3		
ОП.В.16	Основы лабораторного контроля	4		64	4	60	30	30							32/2	28/2				
П. 00	**Профессиональный цикл**	**5**	**4**	**1381+900=2281**	**65**	**1292**	**854**	**384**	**42**	**900**		**24**			**68**	**20+72=92**	**323**	**318+288=606**	**544**	**108+540=648**
ПМ. 01	**Организация и ведение технологического процесса производствапродукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	**2**	**Э**	**956+252 +216 = 1424**	**46**	**904**	**662**	**200**	**42**	**468**		**6**			**68**	**20+72=92**	**255**	**254+180=434**	**323**	**36+216=252**
МДК. 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	7		466	22	444	354	90							66/2	20	96/6	102\4	160/10	0
МДК 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	8		448	24	418	308	110				6					144/9	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

ПМн. 02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производствai обращения на рынке**	**1**	**Э**	**224+ 144+ 72= 440**	**10**	**208**	**118**	**90**		**216**		**6**					**68**	**64+ 108= 172**	**68**	**24+ 108= 132**
МДК. 02.0 1	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной 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**	**Э**	**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				6							80/5	30
ПП.03	Производственная практика			72						72										72
ПМ.04	**Выполнение работ по одной или несколькимпрофессиям рабочих, должностям служащих**	**1**	**Э**	**86+ 144= 230**	**4**	**76**		**76**		**144**		**6**							**68**	**18+ 144= 162**
МДК 04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов	8		86	4	**76**		**76**				6							64/4	18
ПП. 04	Производственная практика			144						144										144
	Всего			**4248**							**126**	**54**	**0**	**0**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**648**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**216**																**6 нед**

	Всего	**31**	**12**	**4464**															
Всего		**31**	**12**	**5940**															

Государственная (итоговая) аттестация **1. Программа базовой подготовки** 1.1. Демонстрационный экзамен с 18.05 по 25.05 1.2. Подготовка выпускной квалификационной работы с 26.05. по 14.06. Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06.	**Всего**	дисциплин и МДК	612	864	612	792	612	612	612	108
		учебной практики				72		288		36
		производств. практики								504
		экзаменов		3		4		1		4
		дифф. зачетов		10	3	7	1	3	2	4

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 социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания: усвоение обучающимися знаний о нормах, духовнонравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническим условиям

6.1.1. 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 и технической механики
6	химии
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	инженерной графики
9	организации и ведениетехнологического процесса производствапродукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
10	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования
11	экономики, менеджмента и маркетинга
12	обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производстваи обращения на рынке
	Лаборатории:
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	место для стрельбы
3	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
	препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

6.1.2. 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».

6.1.3. 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.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. 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.

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

6.2.1. 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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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 образовательной программы

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения,

представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса - реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ - преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы - опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей.

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

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

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

ГИА проходит в форме демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Приложение 1.1

к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОГЛАСОВАНО:

Утверждена приказом
руководителя образовательной
организации

№ 25-ф от 11.03.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ)

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (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 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.
Уметь	**Умения:** правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Знать	**Знания:** требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1394

в том числе в форме практической подготовки - 468 часов

Из них на освоение МДК - 896 часов

в том числе самостоятельная работа 48 часов

практики, в том числе учебная - 252 часа

производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация Экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональныхобщих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Теоретических	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 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДКн.01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	**466**		354	90	0	22	Дз		
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДКн.01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производствапищевой продукции из мясного сырья	**460**		296	110	30	24	Дз		
	Учебная практика	**252**	*252*						*252*	
	Производственная практика	**216**	*216*							*216*
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	***1394***	***468***	***650***	***200***	***30***	**46**		***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**
МДКн.01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линияхиз мясного сырья		***466 (т352+ л-п 90+ с 24)***
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированныхтехнологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)		
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		***88 ч* (2 курс)**
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	**Содержание**	***48***
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура управления предприятием мясной отрасли.	
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	***2ч***
Тема 1.2	**Содержание**	

Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	***40***
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Сравнительный анализ способов холодильной обработки мяса и мясных продуктов, формулирование выводов	***12ч***
	Практическое занятие. Составление схемы размещения мяса в камерах холодильниках	
	Практическое занятие. Проведение технологического расчета холодильного оборудования	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы универсальной	
Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов		***198 ч* (3 курс)**
Тема 2.1 Транспортировка скота и птицы. Прием скота, птицы и кроликов. Предубойное содержание скота и птицы	**Содержание**	***32***
	Введение. Сырьевая база предприятий по производству мяса и мясных продуктов. Виды скота, перерабатываемого на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов. Направления продуктивности сельскохозяйственных животных. Характеристика пород крупного рогатого скота и свиней.	30
	Виды птиц, и их характеристика. Развитие бройлерного птицеводства. Породы кроликов и их характеристика. Основные требования, предъявляемые к сырью на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов.	

	Транспортирование сырья на предприятия мясной отрасли. Способы и условия транспортирования скота и птицы на предприятия мясной отрасли.	
	Транспортирование сырья на предприятия малой мощности. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности.	
	Прием и содержание скота, птицы и кроликов до убоя. Порядок приема скота, птицы и кроликов для переработки на мясокомбинатах. Порядок расчета со сдатчиками. Ветеринарно-санитарный осмотр животных.	
	Условия содержания скота, птицы и кроликов до убоя. Подготовка скота к убою. Правила приема птицы и кроликов для переработки на мясо- и птицекомбинатах. Условия содержания их до убоя.	
	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	
	Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	
	В том числе практических занятий	***8***
	П/р № 1 Анализ правил приема и условий содержания скота до убоя. Оценка результатов	2
	П/р № 2 Учет поступающего сырья.	2
	П/р №3 Определение упитанности скота, категории птицы и кроликов	2
	П/р №4 Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	2
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся Особенности сдачи-приемки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	***2***
Тема 2.2 **Первичная переработка скота**	**Содержание**	***44***
	Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	34
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	
	В том числе практических занятий	***8***
	П/р №4 Сравнительный анализ технологических процессов переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, формулировка выводов	2

	П/р № 6 Выявление причин дефектов, ухудшающих товарный вид туши, птицы и кроликов	2
	П/р № 7 Разработка технологических схем переработки крупного рогатого скота мелкого, скота, птицы	2
	П/р № 8 Технологический расчет цеха убоя скота и разделки туш, птицы	2
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2
Тема 2.3 **Первичная переработка свиней**	**Содержание**	***26***
	Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	24
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней.	2
Тема 2.4 **Первичная переработка птицы**	**Содержание**	***32***
	Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.	24
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.	

	Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	
	В том числе практических занятий	
	П/р № 9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
	П/р № 10 Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
	П/р № 11 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы	2
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание	***2***
Тема 2.5 Первичная переработка кроликов	**Содержание**	***12***
	Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.	8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	П/р № 12 Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов	2
	П/р № 13 Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку	2
Тема 2.6 Обработка субпродуктов	**Содержание**	**12**
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов	10
	Обработка шерстных субпродуктов.	
	Обработка мякотных субпродуктов.	
	Обработка мясокостных субпродуктов.	
	Обработка слизистых субпродуктов.	
	В том числе практических занятий	

	П/р № 14 Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов	2
Тема 2.7 Обработка кишечного сырья	**Содержание**	***14***
	Понятие о кишечном комплекте. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных.	10
	Строение кишечной стенки.	
	Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота.	
	Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота.	
	Обработка кишечного комплекта свиней.	
	В том числе практических занятий	
	П/р № 15 Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья	2
	П/р № 16 Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки	2
Тема 2.8 Переработка крови	**Содержание**	***9***
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	6
	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.	
	Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	
	Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	
	Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.	
	Способы обесцвечивания крови.	
	Холодильная обработка крови.	
	В том числе практических занятий	
	П/р № 17 Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	2
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся Навыки по получению гематогена.	1
Тема 2.9 Обработка жирового сырья	**Содержание**	***5***
	Классификация твердого и мягкого жиросырья для вытопки жира.	4
	Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.	
	Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.	
	Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.	

	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	1
Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	**Содержание**	***12***
	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. Обработка щетины.	8
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ. Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рого-копытного сырья.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	П/р № 18 Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира	2
	Контрольная работа за 2 курс	2
Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки		***180 ч*** **(4 курс)**
Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	**Содержание**	
	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.	
	Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.	
	Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.	
	Строение, состав и свойства жировой ткани.	
	Строение, состав и свойства костной ткани.	
	Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.	
	Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Оценка расчетным способом пищевой, в том числе	
	биологической ценности различных видов мясного сырья.	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	

Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	**Содержание**	
	Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	
	Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.	
	Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.	
	Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.	
	Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.	
	Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	
	Лабораторная работа. Определение термического состояния мясного сырья.	
Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	**Содержание**	
	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	
	Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.	
	Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	
	Разделка тушек птицы.	
	Обвалка и жиловка мяса.	
	Характеристика жилованного мяса.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду.	

	Оценка жилованного мяса.	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	
МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		***430 (т 296+ л-п 110 + с 24)***
Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		***297-15 (самостоят) =282*** **(3 курс)**
Тема 1. Технология колбасных изделий		***18***
Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	**Содержание**	*10*
	Ассортимент колбасных изделий.	
	Основное сырье в колбасном производстве.	
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.	
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.	
	География колбасной гастрономии.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическая работа.	
	1. Изучение требований, предъявляемых к качеству продукции колбасного производства.	
	2. Распределение мясного сырья в зависимости от качества, на производство соответствующих групп колбасных изделий	
	Лабораторная работа №1 Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*2*
Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	**Содержание**	***18***
	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.	*12* 6
	Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.	

	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическое занятие. 3 **.** Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	
	Лабораторная работа №2. Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*2*
Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства	**Содержание**	***18***
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.	*10*
	Формирование белково-жировой эмульсии.	
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульситаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие. 4. Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	
	Лабораторная работа№3. Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. **Лабораторная работа№4.** Изучение основных технологических свойств эмульгаторов, гелеобразователей, загустителей определение их качества и способы введения в продукты питания .	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*2*
Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	**Содержание**	***20***
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.	*12*
	Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.	

	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.	
	В том числе лабораторных работ	*8*
	Лабораторная работа №5.Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. **Лабораторная работа№6.** Определение фаршеемкости колбасных оболочек. **Лабораторная работа№7.** Формовка колбасных изделий **Лабораторная работа№8.** Техника ручной вязки колбасных изделий.	
Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий	**Содержание**	***20***
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.	*12*
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Практическое занятие. **5.**Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	
	Лабораторная работа№9. Осадка колбасных изделий. **Лабораторная работа№10.** Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности**.**	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*2*
Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой	**Содержание**	***10***
	Упаковочные и перевязочные материалы.	*6*

продукции	Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.	
	В том числе лабораторных работ	*4*
	Лабораторная работа№11. Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. **Лабораторная работа№12.** Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	
Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		
Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	**Содержание**	***10***
	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	*4*
	В том числе лабораторных работ	*4*
	Лабораторная работа№13. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов. **Лабораторная работа№14.** Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*2*
Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	**Содержание**	**44**
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	*30*
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	
	Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.	
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*12*
	Практическое занятие. **6.** Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного	

	количества мяса. **7.** Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы	
	Лабораторная работа№15.Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). **Лабораторная работа№16.** Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш). **Лабораторная работа№17.** Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*2*
Тема 2.3. **Технология рубленых полуфабрикатов**	**Содержание**	***30***
	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.	*14*
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*16*
	Практическое занятие. **8.** Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов. **9.** Графическое изображение технологических схем по производству замороженных полуфабрикатов в тесте.	

	Лабораторная работа№18. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. **Лабораторная работа№19.** Технология производства рубленых полуфабрикатов. **Лабораторная работа№20** Выработка рубленых полуфабрикатов с последующей дегустацией. **Лабораторная работа№21** Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для замороженных полуфабрикатов в тесте. Устройство, назначение и принцип действия оборудования.Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. **Лабораторная работа№22** Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте. **Лабораторная работа№23** Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.	
Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	**Содержание**	***37***
	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.	*26*
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.	
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.	
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.	
	В том числе лабораторных работ	*8*
	Лабораторная работа№24. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. **Лабораторная работа№25** Технология производства продуктов из говядины. **Лабораторная работа№26** Технология производства продуктов из свинины. **Лабораторная работа№27** Технология производства продуктов из мяса птицы.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*3*
Тема 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	**Содержание**	***72***
	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	*64*
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.	

	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.	
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*8*
	Практическое занятие. **10.**Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	
	Лабораторная работа№28. Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская, запеченная, пастрома. **Лабораторная работа№29.** Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка. **Лабораторная работа№30.** Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов		***133-9 (самост)=124 ч ч*** **(4 курс)**
Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	**Содержание**	***25***
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.	*18*
	Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.	
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*
	Практическая работа. 1. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*3*
Тема 3.2. Сырье для производства	**Содержание**	***27***

консервов на мясной основе	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	*18*
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	Лабораторная работа. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*3*
Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	**Содержание**	***81***
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе.	*60*
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.	
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*18*
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).	
	Рекомендуемая тематика самостоятельной работы обучающихся	*3*

Курсовой проект	1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса. 4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий. 6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий. 10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.	***30***
Учебная практика Виды работ 1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. 6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. 7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней. 10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. 11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.		**72 ч (2 курс)+ 180 ч (3 курс)= 252 ч.**

12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. 13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 14. Выбор способа охлаждения мясного сырья. 15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. 16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 18. Выбор способа замораживания мясного сырья. 19. Выбор способа размораживания мясного сырья.	
Производственная практика 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Убой и первичная переработка свиней. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 7. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 8. Убой и первичная переработка кроликов. 9. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. 11. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 12. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. **13.** Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови**.** 14. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. 15. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 16. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 17. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 18. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. 19. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья. 20. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. 21. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий. 22. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий. 23. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий. 24. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	***216 ч (4 курс)***

25. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий. 26. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий. 27. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий. 28. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов. 29. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов. 30. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов. 31. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов. 32. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий. 33. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 34. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса. 35. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов. 36. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов. 37. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса. 38. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка. 39. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса. 40. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса. 41. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша. 42. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем. 43. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте. 44. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов. 45. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов. 46. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов. 47. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов. 48. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.	

Всего	***1394***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием: мусаты, запирающая клипса, устройство для наложения лигатуры, кольчужный фартук, перчатки кольчужные, ножи для разделки, обвалки, жиловки, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавейка, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей 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 организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. 284 с.

2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020. 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221 (дата обращения: 23.07.2021).

2. 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).

3. 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).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего

профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 187 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09970-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/471840 (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179632 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173099 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220457 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208577 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177024 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201623 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201626 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное

пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с.

– Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 23.07.2021).

1. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[4]	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Результаты решения и выполнения ситуационных задач	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных

[4] Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	применительно к профессиональной деятельности	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	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	
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 1.2

к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОГЛАСОВАНО

Утверждена приказом
руководителя образовательной
организации

№ 252-ф от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМп.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции 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 пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. 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 мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	**Умения:** применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
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 - 216 часа

Из них на освоение МДК – 224 часа

в том числе самостоятельная работа 10

практики, в том числе учебная - 144 часов

производственная - 72 часов

Промежуточная аттестация Экзамен

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	
				Теоретических	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 мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	**218**			90	0	10	Дз		
	Учебная практика	**144**	*144*						*144*	
	Производственная практика	**72**	*72*							*72*
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	***440***	***216***		***90***	***0***	**10**		***144***	***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 / в томчисле в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
МДКн. 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		***126+6 (самостоятельно) (3 курс)***
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий (1 семестр)		***64***
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	**Содержание**	***12***
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	
	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	
	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа 1 Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	***2***
	Практическая работа 2 Изучение методов определения токсичных элементов.	***2***
	Лабораторная работа 1 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	***2/2***
	Лабораторная работа 2. Микробиологическое исследование мяса.	***2/2***
	Лабораторная работа 3. Отбор проб жиросодержащего сырья и подготовка его к анализу. Органолептическая оценка жиросодержащего сырья.	***2/2***
	Лабораторная работа 4. Отбор проб соли и посолочных смесей. Органолептическая оценка качества соли.	***2/2***
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных	**Содержание**	***22***
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	
	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.	
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.	

изделий	Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	
	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 3-4 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***4***
	Лабораторная работа 5. Определение массовой доли поваренной соли	***2/2***
	Лабораторная работа 6. Определение влагосвязующей способности мяса (ВСС)	***2/2***
	Лабораторная работа 7. Определение влагоудерживающей (ВУС), жироудерживающие (ЖУС), эмульгирующей (ЭС) способности, стабильности (СЭ) фаршевой эмульсии.	***2/2***
	Лабораторная работа 8.Формовка колбасных изделий	***2/2***
	Лабораторная работа 9. Количественное определение микроорганизмов в фарше колбасных изделий и продуктах из мяса.	***2/2***
	Лабораторная работа 10. Определение фенолов в копченых мясных продуктах.	***2/2***
	Практическое занятие 5 Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	***2***
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из Мяса (2 семестр)		***62***
Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	**Содержание**	***8***
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 6 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***
	Практическое занятие 7 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***
	Лабораторная работа 11. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов.	***2/2***

	Лабораторная работа 12.Разработка мероприятий по предупреждению брака натуральных полуфабрикатах.	***2/2***
	Лабораторная работа 13. Исследование качества при производстве натуральных полуфабрикатов.	***2/2***
	Лабораторная работа 14. Исследование качества при производстве панированных полуфабрикатов.	***2/2***
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	**Содержание**	***4***
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа 8 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	***2***
	Практическое занятие 9 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	***2***
	Лабораторная работа 15. Органолептическая оценка качества одного из вида рубленых полуфабрикатов.	***2/2***
	Лабораторная работа 16. Физико-химический анализ и оценка исследуемой пробы рубленых полуфабрикатов.	***2/2***
	Лабораторная работа 17. Микробиологические исследования рубленых полуфабрикатов.	***2/2***
	Лабораторная работа 18. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	***2/2***
Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	**Содержание**	***20***
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.	
	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.	

	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	
	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.	
	Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.	
	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	
	Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	
	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 10 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	***2***
	Лабораторная работа 19.	***2/2***
	Лабораторная работа 20. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	***2/2***
	Самостоятельная работа: составление конспектов, работа с учебной литературой.	***6***
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов		***64 ч +4 ч (сам) +12 ч (конс) + 6 ч (экзамен)*** ***(4 курс)***
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	**Содержание**	***14***
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	
	Требования к консервной таре.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1 -5 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	***10***
	Практическое занятие 1	***2***
	Практическое занятие 2	***2***
Тема 3.2.	**Содержание**	***20***

Контроль технологических процессов при производстве консервов	Контроль технологических процессов при производстве консервов.	
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 6-10 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	***10***
	Практическое занятие 3	***2***
	Практическое занятие 4	***2***
	Практическое занятие 5	***2***
	Самостоятельная работа: составление конспектов, работа с учебной литературой.	***4***
	Консультации перед экзаменом	***12***
	Экзамен	***6***
Учебная практика **Виды работ** 1.Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2.Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3.Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4.Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5.Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6.Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7.Методы оценки жироудерживающей способности мясных продуктов. 8.Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9.Термометрирование мясного сырья. 10.Органолептический анализ мясного сырья. 11.Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12.Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13.Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14.Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15.Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.		**144 ч** (108 ч 3 курс+36 ч 4 курс)

Производственная практикаВиды работ 1.Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3.Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5.Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7.Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8.Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9.Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10.Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11.Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12.Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13.Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14.Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15.Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17.Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20.Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. 21.Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 23.Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. 24.Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 25.Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержазщих консервов. 26.Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 27.Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. 28.Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 29.Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).	**72 ч** **(4 курс)**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавейка, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат, влагомер, фотоколориметр, водяная баня многоместная, центрифуга, pH-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5 примерной рабочей 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 организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среденго профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221 (дата обращения: 23.07.2021).

2. 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).

3. 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).

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. —

ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198509 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183238 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. 106 с.

– Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[5]	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач 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 1.5
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания экологического происхождения

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

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

Утверждена приказом
руководителя образовательной
организации

№ 32 у/о от 01.09.2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

с. Новый Быт, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. 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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.

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; 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.
Уметь	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; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; 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; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
Знать	принципы и формы организации производственного процесса; 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); основы производственного учета; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

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

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **187** час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **115** час., включая:

- ✓ обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **110** час.;
- ✓ самостоятельной работы обучающегося – **5** час.;

производственной практики по профилю специальности – **72** час.

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					Практика	
					В том числе					
				Теоретических	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 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 09	МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	**115**	0	80	30	-	5			
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 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	**187**	**72**	**80**	**30**	**-**	**5**			**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 / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	**2**	**3**
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		
Тема 1. Организация (предприятие) – основной субъект национальной экономики	**Содержание:**	***8***
	Хозяйственный комплекс страны. Промышленность. Отрасль. Понятие и классификация предприятий. Виды предприятий в отрасли. Виды рисков предприятия.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	
	1. Жизненный цикл предприятия 2. Внешняя и внутренняя структура предприятия 3. Промышленное предприятие как сложная система	*3*
Тема 2. Основы организации труда	**Содержание:**	***15***
	Кадры организации: понятие и классификация. Производительность труда: понятие и факторы на нее влияющие. Оплата труда и заработная плата. Понятие и виды заработной платы. Структура фонда заработной платы. Основные принципы и направления НОТ. Нормирование труда. Рабочее время, учет рабочего времени. Методы измерения затрат рабочего времени.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*5*
	1. Методика расчета производительности труда 2. Расчет заработной платы – 3 час. 3. Баланс рабочего времени	
Тема 3.	**Содержание:**	***14***

Основы управления персоналом	Сущность и основные направления управления персоналом. Основы подбора и отбора кадров. Основы обучения кадров. Группа. Теория X, У, Z. Коллектив. Сущность мотивации. Мотивационный механизм. Сущность и методы разрешения конфликтов. Стресс и профессиональное выгорание. Корпоративная культура.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*
	1. Современные подходы к управлению персоналом 2. Правила написания резюме и поведения на собеседовании 3. Мотивационные модели и теории 4. Анализ конфликтных ситуаций	
Тема 4. Основы управления (менеджмента) организацией (предприятием)	**Содержание:**	***18***
	Управление. Сущность менеджмента. Функции менеджмента. Методы менеджмента. Менеджер – профессиональный управляющий. Стили управления. Власть и лидерство как формы влияния. Делегирование полномочий как основа успешного управления. Основные принципы менеджмента. Управленческие решения: понятие, виды, методы и средства принятия. Организационные структуры управления.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*6*
	1. Характеристика основных функций менеджмента. 2. Характеристика основных методов управления. 3. Качества эффективного менеджера. 4. Влияние стиля управления на применяемые методы управления. 5. Процесс принятия управленческих решений. 6. Построение организационной структуры управления.	
Тема 5. Планирование и контроль деятельности предприятия	**Содержание:**	***12***
	Сущность планирования. Основы стратегического планирования. Основы текущего и оперативного планирования. Основы бизнес-планирования. Система целей предприятия. Современные методики, применяемые в планировании для оценки рисков. Сущность контроля на предприятии.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*3*
	1. Постановка целей и формулировка задач в процессе планирования деятельности 2. Составление SWOT-анализа для нужд планирования 3. Система контроля на предприятии	
Тема 6. Основные ресурсы промышленного предприятия	**Содержание:**	***6***
	Основные средства предприятия. Оборотные средства предприятия. Финансы предприятия.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*
	1. Расчет показателей использования основных средств предприятия 2. Расчет показателей использования оборотных средств предприятия	

Тема 7. Основы организации производства	**Содержание:**	***7***
	Формы и методы организации производства. Типы производства. Производственный процесс. Производственный цикл. Виды движения предметов труда.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*2*
	1. Производственная структура предприятия 2. Расчет длительности производственного цикла	
Тема 8. Технико-экономические показатели (ТЭП) деятельности предприятия	**Содержание:**	***12***
	Издержки производства. Экономическая сущность себестоимости, прибыли и рентабельности. Пути снижения себестоимости, увеличения прибыли и рентабельности. Точка безубыточности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*5*
	1. Расчет себестоимости. 2. Расчет прибыли. 3. Расчет рентабельности. 4. Решение комплексной задачи на расчет ТЭП 5. Определение точки безубыточности	
Тема 9. Подготовка к квалификационному экзамену	**Содержание:**	***12***
	Консультации по подготовке обучающихся к квалификационному экзамену.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***---***
Тема 10. Квалификационный экзамен	Проведение квалификационного экзамена	***6***
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Решение дополнительных задач по темам 2. Изучение доп. материала к темам 3. Выполнение домашних заданий 4. Подготовка к контрольно-обобщающим урокам.		

Содержание производственной практики 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением: дата регистрации, учредители, ОКВЭД основной и дополнительный, размер уставного капитала и пр. показатели (по информации в открытом доступе, например на сайтах: https://www.rusprofile.ru , https://www.audit-it.ru и др. 2. Ознакомление с локальными актами предприятия: Устав, Правила внутреннего распорядка, должностная инструкция, инструкции по ОТ и ТБ, и пр. 3. Анализ деятельности предприятия: 3.1.Определение основных показателей деятельности предприятия: - количество производимой продукции (выполняемых работ) в смену, месяц, год - определение численности работников - расчет производительности труда 3.2. Определение специфических показателей деятельности труда: - анализ организационной структуры структурного подразделения предприятия (цеха, отдела, лаборатории) - определение стиля руководства непосредственного начальства. - анализ видов и форм контроля в структурном подразделении - анализ уровня автоматизации и компьютеризации в структурном подразделении.	
Всего	***187***

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Экономика отрасли», оснащенныйоборудованием:

№ п/п	Материально-техническое обеспечение обучения
1.	Рабочий стол преподавателя
2.	Стул преподавателя
3.	Учебные парты
4.	Стулья для студентов
5.	Проектор
6.	Монитор
7.	Процессор
8.	Компьютерная мышь
9.	Клавиатура
10.	Многофункциональное устройство
11.	Экран
12.	Стенды пробковые
13.	Стенды другие

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ)			
ОИ-1	Методическое пособие – Сборник лекций по дисциплине.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
ОИ-2	Методические пособие – Сборник задач для решения на учебных занятиях.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
ОИ-3	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
ОИ-4	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для студентов	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
Дополнительные источники (ДИ):			
ДИ-1	Экономика предприятия (организации, фирмы)	Под ред. О.В. Девяткина, А.В.	Москва, ИНФРА_М, 2022

		Быстрова	
ДИ-2	Экономика организации	Котерова Н.П.,	Москва, Академия, 2020
ДИ-3	Экономика отрасли	Пукалина Н.Н.	Москва: Академия, 2019
ДИ-4	Экономика предприятия	Горфинкель В.Я. под ред.	Москва, ЮНИТИ, 2018
ДИ-5	Экономика и организация пищевых производств	Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П.	Москва, Дашков и К, 2018
ДИ-6	Экономика пищевой промышленности	Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.А.	Москва: Дашков$_{и}$К, 2018
ДИ-7	Основы менеджмента	Веснин В.Р.	Москва, Проспект, 2025
ДИ-8	Современный менеджмент: управление организацией	Зуб А.Т.	СПБ-Москва, Питер, 2024
ДИ-9	Психология управления	Творогова Н.Д., Кулешов, Д.В.	Москва, ГЭОТАР-Медиа, 2021

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. finansy.ru – публикации по экономике и финансам
И-Р 4	www. ereport.ru – новости, статьи и статистика мировой экономики
И-Р 5	www. stplan.ru – стратегическое управление и планирование
И-Р 6	www. catback.ru – справочник для экономистов
И-Р 7	www. cmmarket.ru – мировой товарный рынок: новости, обзор, статьи
И-Р 8	www. газета.ru – главные новости дня
И-Р 9	www.gks.ru –сайт государственного комитета статистики

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Участвовать в планировании основных показателей производства	• расчет бюджета учебного (рабочего) времени • расчет плановой себестоимости продукции; • расчет прибыли и рентабельности; • расчет показателей использования основных фондов • расчет показателей оборачиваемости оборотных средств • расчет заработной платы	• оценка в рамках текущего контроля (устные и письменные опросы), проверка результатов работы практических занятиях; • оценка отчета по производственной практике. • Оценка компетенций во время квалификационного экзамена по профессиональному умодулю
Планировать выполнение работ исполнителями.	• демонстрация знаний о сущности и основах менеджмента • демонстрация знаний о видах планов и основах планирования деятельности; • демонстрация знаний о методах и функциях управления • умение объяснить выбор оптимальной производственной и организационной структуры организации, подразделения. • обоснованность приёмов делового и управленческого общения;	
Организовывать работу трудового коллектива.	• демонстрация знаний о сущности и основах менеджмента, организации кадровой работы • демонстрация знаний о методах и функциях управления, особенностях делового общения, организационной культуры • владение полной информацией о методах разрешения конфликтных ситуаций.	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	• демонстрация знаний о методах и формах контроля • полнота и точность составления и оформления бланков, реквизитов документов; • правильность составления и оформления различной деловой документации; • умение делать правильные выводы и обобщения о результатах работы.	

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	• владение навыками оформлять различные рабочие документы	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	- социологический опрос; - экспертная оценка
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.; – обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	- наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при решении профессиональных задач.	-экспертная оценка, - наблюдение; - характеристика с учебной практики; - письменный опрос
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное	- экспертная оценка; -наблюдение и оценка динамики

задач, профессионального и личностного развития	выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы	- экспертная оценка; - наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;	- социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с учебной практики; - письменный опрос

	- соблюдение принципов профессиональной этики	
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-ответственность за результат выполнения заданий. -способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с учебной практики;
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	-наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	-оценка содержания портфолио обучающихся

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	- ответственность за результат выполнения заданий. - способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с учебной практики
ЛР4. 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	
ЛР18. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	- ответственность за результат выполнения заданий.	
ЛР19. Мотивация к самообразованию и развитию	- способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	

Приложение 1.4
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОГЛАСОВАНО

Утверждена приказом
руководителя образовательной
организации

№ 58 ур от 31.08.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
«ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»

2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

	с
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»** является частью основной образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения , направление – производство продуктов питания из мясного сырья, укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов

ПК 4.1. Вести процесс изготовления мясных полуфабрикатов из мяса птицы.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

-выделения и подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикатов;

- изготовления мясных натуральных полуфабрикатов;

уметь:

- выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов;

- соблюдать установленные нормы выработки;

-обслуживать оборудование для нарезания, упаковывания и взвешивания полуфабрикатов;

- вести техническую документацию;

- выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции.

знать:

- номенклатуру и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов;

- виды вспомогательного сырья, специй и упаковочных материалов, используемых для производства натуральных мясных полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования;

- назначение частей туш для выработки натуральных мясных полуфабрикатов;

- требования действующих стандартов к качеству натуральных мясных полуфабрикатов;

- основные технологические операции;

- производство натуральных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины;

- правила ведения технической документации;

- причины, вызывающие брак готовой продукции, методы их предупреждения и устранения;

- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 230 ч., в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов+ 6 часов экзамен
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;
производственной практики -144 часов,

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

3.2.4. Перечень общих и профессиональных 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.
ПК 4.1.	Вести процесс изготовления мясных полуфабрикатов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии ПМ 05 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			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., промежуточная аттестация часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	МДК 04.01 Организация работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	86	82	76	6	4	-	-	-
	Производственная практика	144						-	144
	Производственная практика								
	Всего:	230	82	76	6	4	-	-	144

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**	**Объем часов**
МДК. 04.01 Организация работы по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»		
	Содержание	
	Лабораторная работа 1 Технология подбора сырья для крупнокусковых полуфабрикатов. Анатомическое расположение тканей. Приемы разделки говяжьей полутуши на крупнокусковые полуфабрикаты	4
	Лабораторная работа 2 Приемы нарезки антрекота, котлет, гуляша, азу	4
	Лабораторная работа 3 Приемы выделения и нарезки мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из свинины и баранины (ромштекса, шницеля)	4
	Лабораторная работа 4 Изготовление панированных полуфабрикатов- котлет, ромштекса, шницеля	4
	Лабораторная работа 5 Устройство применяемого оборудования для нарезания, порционирования, взвешивания. упаковывания	2
	Лабораторная работа 6 Требования ГОСТа к сырью и полуфабрикатам. Упаковка полуфабрикатов в тару. Причины, вызывающие брак готовой продукции и способы их устранения. Ведение документации. Безопасные приемы обслуживания технологического оборудования	2
	Лабораторная работа 7 Технологическая схема изготовления рубленых полуфабрикатов	4
	Лабораторная работа 8 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации волчка	2
	Лабораторная работа 9 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации куттера. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации куттера – мешалки.	4
	Лабораторная работа 10 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации формовочных автоматов	4
	Лабораторная работа 11 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации котлетного автомата.	4
	Лабораторная работа 12 Технология изготовления рубленых полуфабрикатов на поточномеханизированной линии. Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов на различные виды полуфабрикатов	4
	Лабораторная работа 13 Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов для производства пельменей. Требования, предъявляемые к ним.	4
	Лабораторная работа 14 Ознакомление с принципом действия, правилами эксплуатации	6

	технологического оборудования для производства пельменей. Правила техники безопасности при обслуживании. Технология составления фарша для различных видов пельменей согласно рецептуре. Расчет компонентов фарша.	
	Лабораторная работа 15 Расчет компонентов фарша. Технология составления теста для пельменей. Применяемое оборудование	6
	Лабораторная работа 16 Технология замораживания, галтовки, расфасовывание и упаковка, пельменей. Решение производственных ситуаций	4
	Лабораторная работа 17 Технология изготовления быстрозамороженных готовых блюд тефтелей, голубцов Правила техники безопасности при обслуживании оборудования	4
	Лабораторная работа 18 Технология изготовления хинкали, мант, чебурек. Технология изготовления хинкали, мант, чебурек Установленные размеры порций. Технология составления теста и фарша.	6
	Лабораторная работа 19 Причины, вызывающие брак готовой продукции. Методы их предупреждения и устранение. Ведение технической документации.	4
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04 *1.* Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях, травмах, порезах. Доклад *2.* Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Реферат *3.* Санитарная обработка и мойка оборудования, инвентаря и помещения. Реферат *4.* Значение личной гигиены для работников пищевых производств. Собрать информацию и предоставить в виде презентации *5.* Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Реферат *6.* Пищевые отравления и инфекции. Собрать информацию и предоставить в виде презентации		**4**
Производственная практика Виды работ: -Техника безопасности на рабочем месте. – Выделение и подготовка полуфабрикатов из говядины; – Выделение и подготовка полуфабрикатов из свинины; – Выполнение технологических процессов по изготовлению различных видов мясных полуфабрикатов; – Обслуживание оборудования для выработки мясных полуфабрикатов, формование и фасовка полуфабрикатов; - Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов; - Проведение учета основного сырья и готовых полуфабрикатов - Контроль качества готовых натуральных и маринованных полуфабрикатов.		**144**
	Промежуточная аттестация	**6**
	Всего	**230**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием: мусаты, запирающая клипса, устройство для наложения лигатуры, кольчужный фартук, перчатки кольчужные, ножи для разделки, обвалки, жиловки, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавейка, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат,техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

4.2.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 организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом списокможет быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания

1.Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. 284 с.

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва:

Издательство Юрайт, 2021. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468221 (дата обращения: 23.07.2021).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Вести процесс изготовления мясных полуфабрикатов	Подбор основного сырья и вспомогательных материалов для производства различных видов натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы
	Выделение крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов Выполнение основных технологических операций по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов Соблюдение установленных размеров порций готового	Оценка выполнения задания по учебной практике
	Обслуживание оборудования для нарезания, измельчения, перемешивания, составления фарша, взвешивания, упаковывания, замораживания полуфабрикатов	Оценка выполнения задания по учебной практике

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.1
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(производство продуктов питания из мясного сырья)

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

с. Новый Быт, 2026г.

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:

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 ПК 3.1. ПК 3.4.	**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	**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;

	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	

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**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	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.	2	
Тема 2. От Руси – до России. Выбор пути, обретение независимости и становление единого государства.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	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	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

предпосылки	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	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
Тема 4. Восстановление единства русского народа – объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**	**2**	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.	2	
	Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период		ПК 3.1
Тема 5. Пётр Великий – строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	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.	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжательница свершений Петра I	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	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.	2	
Тема 7	**Содержание учебного материала**	**2**	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 ПК 3.1 ПК 3.4
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.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
Самостоятельная работа №1	**От Руси – к Российской империи**	**1**	
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	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
Тема. 10. «Вставай, страна огромная	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	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.	2	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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 Америки за независимость. Этапы экономического, социального	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1

	и культурного развития страны в послевоенные десятилетия.		ПК 3.4
Тема 12. От перестройки к кризису и возрождению	**Содержание учебного материала**	2	
	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 кризис1998 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 ПК 3.1 ПК 3.4
Тема 13. Россия XXI век	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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 ПК 3.1 ПК 3.4
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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 века. Образ большевистской угрозы в подготовке		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1

	гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни антисоветской и антироссийской пропаганды во второй половине XX – начале XXI века.		ПК 3.4
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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.		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
Тема 16 Россия сегодня	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
Самостоятельная работа №2	**Итоговый контроль знаний (практикум выполнения разноуровневых заданий)**	1	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**34**	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены 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.

1.2. 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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

1.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский, В.Р. История России. 1914 – 1945 годы. Учебник Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024, 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.

1.2.2. 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.

1.2.3. 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

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 ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(производство продуктов питания из мясного сырья)

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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	**178**
в т.ч. в форме практической подготовки	**178**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	**168**
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		**74/74**	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**10**	
	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	6	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**16**	
	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		

4

	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	4	
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	4	
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**18**	
	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	4	
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	4	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	4	
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.4. Основы делового общения	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**14**	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	4	
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	4	
	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»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**16**	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	4	
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	4	
	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»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		**14/14**	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК
	В том числе практических занятий	**14**	
	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	4	

выставки	фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов потемам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	4	
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		**18/18**	
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**18**	
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико- грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	4	
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы	2	
	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)	6	
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание		**70/70**	
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	**Содержание учебного материала**	**18**	
	В том числе практических занятий	**18**	
	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая	6	

	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	4	
	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов вформе ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**16**	
	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	6	
	Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	4	
	Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**16**	
	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	4	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	4	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills	4	

	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	4	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**10**	
	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	2	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	4	
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	4	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**12**	
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	4	
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов потеме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	4	

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		**178**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

рабочее место преподавателя;

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

техническими средствами обучения:

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

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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, 2022. — 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, 2022. — 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, 2022. — 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, 2022. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/452909 (дата обращения: 23.08.2022). — 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, 2022. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: https://book.ru/book/939214 (дата обращения: 19.08.2022). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст электронный.

3. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: https://urait.ru/bcode/475659 (дата обращения: 23.08.2022). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

4. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: https://znanium.com/catalog/product/989248 (дата обращения: 19.08.2022). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

3. 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, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: непосредственный.

2. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: https://www.native-english.ru/ (дата обращения: 23.08.2022). — Текст: электронный.

3. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: https://www.study.ru/ — (дата обращения: 23.08.2022). — Текст электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление- производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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		**2210**	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	**Содержание учебного материала**	**9/4**	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	5	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	***1***	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	**Содержание учебного материала**	**8/4**	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	4	
	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	**4**	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2	
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**5/2**	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	3	
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**50/18**	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		**50/18**	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**10/4**	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	6	
	2. Организация обороны Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**11/4**	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	7	
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**8/2**	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	6	
	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	**2**	
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**–**	
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**	**11/4**	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	7	
	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	**4**	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**10/4**	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	6	
	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	**4**	
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**–**	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		**50/18**	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**	**25/10**	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	15	
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование		

	пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2	
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**	**13/2**	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	11	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	**12/6**	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	6	
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		

	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния	2	
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
Самостоятельная работа обучающихся		4	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**74/28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

рабочее место преподавателя;

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

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

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

винтовки пневматические;

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

- техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

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

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 ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление: производство продуктов питания из мясного сырья

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

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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		**28**	
Тема 1.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.4. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**4**	

4х100. Челночный бег	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега	4	ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	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	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Волейбол		**30**	
Тема 2.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	4	
Тема 2.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	2	
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
Раздел 3. Баскетбол		**36**	
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3. Ведение мяча и	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**6**	

броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	6	ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления	6	
	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**	**10**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола	4	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
Тема 3.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Гимнастика		**22**	
Тема 4.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Техника	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**4**	

акробатических упражнений	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	4	ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**	**8**	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	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике	1	
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях	2	
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		**44**	ОК 04

Тема.5.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.2. Подачи	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**	**10**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**16**	
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	4	
	Практическое занятие №е 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева	4	
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	4	
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**14**	
Тема.6.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**14**	

профессиональных результатов	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	4	
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	4	
	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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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, 2020.-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

Приложение 2.5

к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации

№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ 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 СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

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.

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	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		**14**	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	**Содержание учебного материала**	**4**	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**	
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**10**	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.	**4**	
	2.Обучающий тренинг. Анализ выполнения технологических операций по	**2**	
	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.	**2**	
	4.Деловая игра «Решение производственной проблемы».	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		**10**	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	**Содержание учебного материала**	**8**	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.	**4**	
	2.Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	**2**	
	3. Обучающий тренинг. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	**Содержание учебного материала**	**2**	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.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
Раздел 3. Статистические метода анализа		**14**	
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**12**	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.	**6**	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.	**6**	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.	**2**	
Промежуточная аттестация			
Всего:		**38/2**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

рабочие места по количеству обучающихся;

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

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

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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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

Приложение 2.6
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

с. Новый Быт, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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 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 [4] 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: СГ.06 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

4.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов5, формированию которых способствует элемент программы
1.	2.		
	Введение в предмет	**1**	
Тема 1. Личные финансы	*Особенности мышления богатых и бедных людей. Собственный капитал, активы, обязательства. Семейный бюджет.*	**5**	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.*	**6**	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»	1	
Тема 3. Кредиты	*Основные принципы кредитования. Виды кредитов. Кредит как часть финансового плана. Стоимость кредита. Способы погашения кредита*	**3**	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.*	**6**	

[5] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Лабораторные работы.	---	
	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?»	1	
Тема 5. Налоги	*Сущность налогов. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты*	**3**	
	Лабораторные работы.	---	
	Практические работы:	---	
	Самостоятельная работа обучающихся:	---	
Тема 6. Основы страхования	*Сущность и виды страхования. Страховые случаи*	**2**	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*	**2**	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.*	**3**	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*	**3**	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

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ):			
1.	Методическое пособие – Сборник конспектов по дисциплине.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
2.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для студентов	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
Дополнительные источники (ДИ):			
1.	Финансовая грамотность: учебное пособие	Каджаева М.Р., Дубровская С.В., Елисеева А.Р.	Москва, Академия, 2019
2.	Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО	Жданова А., Савицкая Е.	Москва, Минпросвещения РФ, 2020
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.			

5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[6]	***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

Приложение 2.7
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление: производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ 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 ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

6. 1.2. 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[31], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	**Содержание учебного материала**	**4**	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.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2**	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.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Понятие деловой этики	**Содержание учебного материала**	**5**	
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе. Ролевая игра «Деловое совещание». Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка». Собеседование при приеме на работу.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**2**	
Специфика вербальной и невербальной	**1.** Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации**.**	2	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**	**2**	
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	2	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**	**4**	
	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.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.7. Способы психологической защиты	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	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**	**4**	
	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.	4	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**	**5**	
	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.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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	2	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		2	
Всего:		***34***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» оснащенный, оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

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

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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.

7. 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.	

Приложение 2.8

к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление- производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

с. Новый Быт, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. *Область применения рабочей программы*

Рабочая 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 продуктов питания из мясного сырья

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 продуктов питания из мясного сырья.

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

2. 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. *Распределение объема часов ОП по разделам и темам*

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.					
	Объём ОП	Самост.	с преподавателем			
			Всего	в том числе		
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
Раздел 1. Гидромеханические процессы	***36***		***36***	***20***	***16***	
Тема 1.1. Гидродинамика	**8**		**8**	4	4	
Тема 1.2. Гидростатика	**8**		**8**	6	2	
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	**12**		**12**	6	6	
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	**8**		**8**	4	4	
Раздел 2. Механические процессы	***6***		***6***	***4***	***2***	
Тема 2.1. Основные механические процессы	**10**		**10**	6	4	
Раздел 3. Массообменные процессы	***26***		***26***	***18***	***8***	
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	**8**		**8**	6	2	
Тема 3.2. Кристаллизация	**10**		**10**	8	2	
Тема 3.2. Сушка	**8**		**8**	4	4	
Раздел 4. Тепловые процессы	***30***		***30***	***18***	***12***	
Тема 4.1. Основы теплопередачи	**6**		**6**	4	2	
Тема 4.2. Тепловой баланс	**6**		**6**	4	2	
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	**8**		**8**	4	4	
Тема 4.4. Выпаривание	**10**		**10**	6	4	
Консультации	**2**					
Экзамен	**6**					
ВСЕГО	**112**	**-**	**102**	**62**	**40**	

2.3. *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 информационное обеспечение занятий
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Раздел 1. Гидромеханические процессы				***32***		
Тема 1.1. Гидродинамика	**8**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		1	Содержание учебной дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи. **Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости.** Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ДИ 2
		2	Режимы движения жидкости. Перемещение жидкостей и газов.	2		
		Практические занятия		**4**		
		3	ПР №1 Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	2		
		4	ПР № 2 Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2		
Тема 1.2. Гидростатика	**4**	**Содержание учебного материала**		**2**		
		5	**Основные законы гидростатики**. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 5 ДИ 2
		Практические занятия		**2**		
		6	ПР № 3 Расчет силы гидростатического давления	2		
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	**12**	**Содержание учебного материала**		**6**		
		7	Классификация неоднородных систем. **Разделение неоднородных систем.** Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести	2	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**	2		
		9	Определение скорости осаждения	2		
		Практические занятия		**6**		
		10	ПР № 4 Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	2		
		11	ПР № 5 Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2		

		12	ПР № 6 Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2		
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	**8**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		13	**Механическое перемешивание**, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные.	2	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.	2		
		Практические занятия		**4**		
		15	ПР №7 Изучение устройств для перемешивания	2		
		16	ПР № 8 Изучение устройства смесителей	2		
Раздел 2. Механические процессы				***6***		
Тема 2.1. Основные механические процессы	**10**	**Содержание учебного материала**		**6**		
		17	Классификация и характеристика способов измельчения. **Основные характеристики измельчения**	2	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.	2		
		19	Сортирование	2		
		Практические занятия		**4**		
		20	ПР № 9 Изучение устройства машин для измельчения, прессования	2		
		21	ПР № 9 Ситовой анализ	2		
Раздел 3. Массообменные процессы				***22***		
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	**8**	**Содержание учебного материала**		**6**		
		22	**Виды массообменных процессов.** Материальный баланс. Движущая сила массообмена.	2	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.**	2		
		24	Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2		
		Практические занятия		**2**		
		25	ПР № 10 Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2		
Тема 3.2. Кристаллизация	**6**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		26	**Кристаллизация**. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов.	2	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	2		
		Практические занятия		**2**		
		28	ПР № 11 Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2		

Тема 3.3. Сушка	**8**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		29	Классификация видов сушки. Сушилки. **Конвективная сушка. Контактная сушка.** Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	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.	2		
		Практические занятия		**4**		
		31	ПР № 12 Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки	2		
		32	ПР № 13 Работа барабанной сушилки	2		
Раздел 4. Тепловые процессы				***30***		
Тема 4.1. Основы теплопередачи	**6**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		33	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. **Основное уравнение теплопередачи**	2	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.**	2		
		Практические занятия		**2**		
		35	ПР № 14 Расчет тепловых сопротивлений.	2		
Тема 4.2. Тепловой баланс	**6**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		36	**Закон сохранения массы и энергии.** Уравнения материального и теплового балансов	2	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	2		
		Практические занятия		**2**		
		38	ПР № 15 Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя	2		
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	**8**	**Содержание учебного материала**		**4**		
		39	**Теплообменные аппараты.** Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты	2	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	2		
		Практические занятия		**4**		
		41	ПР № 16 Изучение устройства и работы теплообменников	2		
		42	ПР № 17 Расчет теплообменного аппарата	2		

Тема 4.4. Выпаривание	**10**	**Содержание учебного материала**		**6**		
		43	Основные типы выпарных аппаратов. **Конструкции выпарных аппаратов.**	2	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**	2		
		Практические занятия		**4**		
		45	ПР № 18 Изучение схем выпарных аппаратов, установок.	2		
		46	ПР № 19 Определение удельного расхода греющего пара	2		
		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.

3.2. *Информационное обеспечение обучения*

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.	

Приложение 2.9
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление: производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

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 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.

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.

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	**6**	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.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1. Техническое регулирование	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	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.	4	
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	2	
	3. Государственный контроль(надзор) в сфере технического регулирования.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическое занятие 1, 2 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответственность за нарушение ФЗ «О техническом регулировании».	1	
Тема 2. Стандартизация	**Содержание учебного материала**	**22**	ОК 01
	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы	3	ОК 09
	стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.		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.	5	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	2	
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.	3	
	5.Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 3. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	2	
	Практическое занятие № 4. Анализ структуры стандартов	2	
	Практическая работа № 5 Нормативные документы в пищевой промышленности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Стандартизация и качество продукции.	1	
Тема 3. Теоретические основы метрологии	**Содержание учебного материала**	**24**	
	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.	5	ОК 01
	2.Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	2	ОК 09 ПК 1.1

	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	3	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 6. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	2	
	Практическое занятие № 7. Ознакомление с системами национальных единиц	2	
	измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.		
	Практическое занятие № 8. Изучение методов определения показателей качества сырья и продуктов питания.	2	
	Практическая работа№9 Инструментальные методы определения качества колбасных изделий	2	
	Практическое занятие № 10. Определение pH мяса и мясопродуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Правовые основы обеспечения единства измерений.	2	
	Зачетное занятие	**2**	

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.

Информационное обеспечение реализации программы

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, 2022. — 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, 2023. – 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, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

Основные электронные издания

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.

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.

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.

Дополнительные источники

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

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; Терминология и 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.

Приложение 2.10
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление: производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, 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 продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

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

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. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья	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

	на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	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	82
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	40
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	Э

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		**32**	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**15**	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	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическая работа №1. Системы пассивного контроля Практическая работа № 2 Системы активного контроля.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	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	**9**	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..	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №3. Омическая система	2	
	Практическая работа №4. Дифференциально-трансформаторная СДПП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	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	**8**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Общая характеристика Приборы для измерения электрического сопротивления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа 5 Логометр. Практическая работа 6 Потенциометр Практическая работа 7 Электронный милливольметр	6	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		**22**	

Тема 2.1 Приборы для контроля давления (вакуума)	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Жидкостные приборы Приборы с упругими ЧЭ.Сильфонные манометры	3	
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 8 Манометр с трубчатой пружиной.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	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	**7**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Термометры расширения. Манометрические	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа 9 Термометр сопротивления. Практическая работа 10 Термоэлектрический термометр	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	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 расхода, массы и учета штучной продукции	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	Весы и дозаторы Счетчики для автоматического учета штучной продукции.	2	

Тема 2.4 Приборы для контроля свойств и состава вещества	Содержание учебного материала	**3**	ПК 2.2
	Нефелометры	1	
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 11Потенциометрические концетратомеры	2	
Тема 2.5 Приборы для измерения влажности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Диэлькометрические влагомеры Кондуктометрические влагомеры		
Тема 2.6. Приборы для измерения плотности, вязкости	Содержание учебного материала	**2** 2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Плотномеры. Вискозиметры.		
Раздел 3. Технические средства систем автоматического управления.		**13**	
Тема 3.1 Регулирующие устройства	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Регулирующие приборы позиционного действия Аналоговые межсистемные преобразователи	2	
Тема 3.2 Микропроцессоры, ЭВМ и роботы в управлении технологическими процессами	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	1Программируемые технические средства контроля и управления Промышленные роботы	2	

Тема 3.3 Исполнительные механизмы и рабочие органы	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Исполнительные механизмы Рабочие органы автоматических устройств	2 2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 12 Электромагитный исполнительный механизм.		
Тема 3.4 Вспомогательные средства автоматизации	Содержание учебного материала	**5**	
	Электрические устройства автоматизации Пневматические системы автоматизации Щиты, пульты управления	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 13 Поляризованное реле	2	
Раздел 4 Схемы автоматизации технологических процессов в мясной промышленности		**15**	
Тема 4.1 Правила выполнения схем автоматизации	Содержание учебного материала Современные аспекты производства пищевых продуктов	**1** 1	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Принципы построения схем автоматизации	**14**	
Тема 4.2 Схемы автоматизации	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

технологических процессов	Практическая работа 14 Автоматизация холодильной обработки мяса Практическая работа 15Автоматизация процесса размораживания мяса в полутушах Практическая работа 16Автоматизация приготовления фарша Практическая работа 17 Автоматизация коптильной камеры Практическая работа 18Автоматизация управления холодильными камерами Практическая работа 19 Автоматизация технологического процесса в термокамере Практическая работа 20 Автоматизация вспомогательных процессов в пищевой промышленности	**Э 6 ч**	
Промежуточная аттестация			
Всего:		**82 +6 (э)**	

.

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).

Информационное обеспечение реализации программы

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.

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).

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		
меть: 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 терминологического словаря.

Приложение 2.11

к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление: производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ 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 ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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.	**8. 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		***132***	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		**20**	
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.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества».	1	

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	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	1	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		**79**	
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.	24	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	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	1	
	«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	29	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	20	
	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	
	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.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	8	
	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	1	
	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.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	6	
	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».	1	
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		**14**	
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.	14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	6	
	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		**19**	
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	18	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	**6**	
	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	1	
	Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».		
Промежуточная аттестация		ДЗ	
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).

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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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-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].

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.

Приложение 2.12
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление- производство продуктов питания их мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 ХИМИЯ

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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:

Учебная дисциплина «Химия» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 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 [7] 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

9. 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[8]
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Физическая химия		**28**	
Тема 1.1. Периодическая система элементов	Содержание учебного материала	4	*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».	1	
Тема 1.2. Химическая связь	Содержание учебного материала	2	*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	2	*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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по теме	1	
Тема 1.4. Фазовые	Содержание учебного материала	4	*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	2	
Тема 1.5. Электрохимия	Содержание учебного материала	2	*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	4	*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*	2	
	Практическая работа № 3 *Расчет изменения скорости химической реакции при изменении концентрации и температуры*	2	
Раздел 2 Коллоидная химия		**27**	
Тема 2.1. Коллоидные системы. Свойства, коагуляция.	Содержание учебного материала	*4*	*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»	1	
Тема 2.2. Растворы ВМС	Содержание учебного материала	6	*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		4	
	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		*2*	*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		*8*	*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		2	*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			**44**	
Тема 3.1. Введение. Теоретические основы аналитической химии	Содержание учебного материала		4	*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		6	*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	10	
	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.	4	
	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.	1	
Тема 3.3. Количественный анализ	Содержание учебного материала	*6*	*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	8	
	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	4	

	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.	1	
Раздел 4. Органическая химия		**34**	
Тема 4.1. Источники получения органических веществ	Содержание учебного материала	*4*	*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	*2*	*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	2	
Тема 4.3. Классификация и основные химические свойства органических соединений	Содержание учебного материала	*16*	*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	4	

	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.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите.	1	
Тема 4.5. Применение органических соединений в продовольственных товарах	Содержание учебного материала	2	*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»	1	
Итого		***80 теор +7сам+ 18 практ+ 28лаборат = 133 ч***	
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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ю.Н. Глубоков, В.А. Головачева, «Аналитическая химия», учебник для студентов сред.проф.образования, ИЦ «Академия», 2023 г.

2. А. Артеменко: Органическая химия. Учебник для СПО, Лань, 2023 г.

3 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.

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[9]	***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 классы органических соединений;	проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	наблюдение и оценка правильности выбора метода исследования на 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 продукции;	Знает характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	письменный опрос

- 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

Приложение 2.13
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление- производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 ОП.07 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Инженерная графика» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, 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 продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код [10] 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-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в	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; технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение

	соответствии с действующей нормативной базой;	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[11], 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.	**2**	
Раздел 1. Геометрическое черчение		**15**	
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.	6	*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.	4	*ПК 1.2 ОК 1-2 ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		

[11] 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.	4	*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		8	1
Раздел 2. Проекционное черчение (основы начертательной геометрии)		**29**	
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.	6	*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.	2	*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.	2	*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.	2	*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.	6	*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.	2	*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.	4	*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.	4	*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		10	1
Раздел 3. Техническое рисование и элементы технического конструирования		**5**	
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	2	*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.	2	*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		8	1
Раздел 4. Машиностроительное черчение		**33**	
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	2	*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.	8	*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	2	*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.	4	*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	2	*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.	4	*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.	4	*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.	6	*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 **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		10	1
Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности		**7**	
Тема 5.1. Технологические схемы	Типы и виды технологических схем. Условные и графические обозначения на технологических схемах. Требования к оформлению технологической схемы по ГОСТу	6	*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		4	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

3.2. Информационное обеспечение обучения

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. 2023 г.

Дополнительные источники:

1..Электронный образовательный ресурс Инженерная графика; Издательский дом «Академия»,2013

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 принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и	Портфолио

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»	

Приложение 2.14
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление: производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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 продуктов питания из мясного сырья 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 [12] 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	

10. 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[13], 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	**9**	ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы	---	
	Практические работы: ПР № 1 «Расчет силы трения» ПР № 2 «Расчет силы тяжести»	2	
	Контрольные работы	---	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Повторение ранее изученного материала по теме «Законы Ньютона»	1	
Тема 2. Кинематика	Основные понятия кинематики. Скорость и ускорение точки. Простейшие движения твердого тела. Сложные движения твердого тела.	**7**	ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы	---	
	Практические работы: ПР № 3 «Решение задач на движение» - 2 час.	2	
	Контрольные работы	---	
	Самостоятельная работа обучающихся:	---	
Тема 3. Динамика	Основные понятия динамики. Законы Ньютона. Работа. Мощность. КПД	**8**	ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы.	---	
	Практические работы: ПР № 4 «Решение задач по динамике» - 3 час.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся:	---	

[13] 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.	**14**	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»	5	
	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.	**21**	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»	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение дополнительного материала по теме «Виды соединения деталей»	1	

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ):			
1.	Методическое пособие – Сборник конспектов по дисциплине.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
Дополнительные источники (ДИ):			
1.	Техническая механика	Вереина Л.И., Краснов М.М.	М.: Академи, 2019
2.	Основы технической механики	Опарин И.С.	М.: Академи, 2018
3.	Техническая механика	Эрдели А.А., Эрдели Н.А.	М.: Академи, 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[14]	***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

[14] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

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 ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
направление подготовки - производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, 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[15], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	2	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		**45**	
Тема 1.1. Электрическое поле	**Содержание учебного материала**	2	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**	4	

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:		4	
	1. Потеря напряжения в проводах			
	2. Способы соединения сопротивлений			
Тема 1.3. Электромагнетизм	**Содержание учебного материала**		2	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**		4	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:		2	
	1.Неразветвленная цепь с активным сопротивлением, индуктивностью и емкостью.			
	Практическое занятие:		2	
	2. Расчет цепей переменного тока			
Тема 1.5. Трехфазные электрические цепи	**Содержание учебного материала**		4	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:		2	
	1. Расчет трехфазных цепей переменного тока			
Тема 1.6. Электрические	**Содержание учебного материала**		4	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:		2	
	1	Основы работы с электроизмерительной аппаратурой		
Тема 1.7. Трансформаторы	**Содержание учебного материала**		2	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:		2	
	1. Расчет силовых нагрузок трансформатора.			
Тема 1.8. Электрические	**Содержание учебного материала**		2	

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:		2	
	1. Пуск в ход асинхронного двигателя с помощью магнитного пускателя			
Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока	**Содержание учебного материала**		2	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**		4	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			1	

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			**13**	
Тема 2.1. Физические основы электроники; электронные приборы	**Содержание учебного материала**		6	
	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:		4	
	1. Диод. Проверка проводимости диода.			
	2. Изучение работы биполярного транзистора, тиристора.			
Тема 2.2. Фотоэлементы.	**Содержание учебного материала**		2	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.			1	

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**	

11. 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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.

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.

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

12. 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	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

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	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 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

Приложение 2.16
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление: производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОРАММЫ 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.10 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направление Производство продуктов питания из мясного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, ПК 1.1-1.2, ПК 2.1-2.3.

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 пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

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

Вид деятельности: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль

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

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

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

1.2.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: приобретение обучающимися знаний основ микробиологии, санитарии и гигиены, необходимых им для дальнейшей трудовой деятельности, формирование санитарной культуры у обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Код [16] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1-2.3	- 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

16

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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*129*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*116*
в том числе: теорет.	*56*
лабораторные работы	*60*
практические занятия	-
контрольные работы	-
экзамен	*6*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*7*
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 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[17], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	***ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ***		
Введение. **Тема 1.1.** Систематика микроорганизмов	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке техников-технологов.	*2*	*ОК 1-9* *ПК 1.1-2.3* *ЛР 2 ЛР 4*
	Понятие о систематике микроорганизмов. Классификация микроорганизмов		
	Лабораторные работы:	*4*	
	1 «Ознакомление с микробиологической лабораторией и ее оборудованием. Устройство микроскопа. Техника микроскопирования» Приготовление микроскопических препаратов. Определение под микроскопом основных форм микроорганизмов		
Тема 1.2. Морфология микроорганизмов.	Содержание учебного материала	*2*	
	Одноклеточные бактерии.		
	Особенности морфологии плесневых грибов. Вирусы. Бактериофаги		
	Особенности морфологии дрожжевых грибов.		
	Химический состав бактериальной клетки. Ферменты.		
	Лабораторные работы	*6*	
	Изучение влияния температуры на развитие плесневых грибов.		
	Определение оптимальной температуры роста плесневых грибов.		
	Методы стерилизации. Техника приготовления питательных сред.		
Тема 1.3. Физиология	Содержание учебного материала	*2*	*ОК 1-9* *ПК 1.1-2.3*

[17] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

микроорганизмов.			*ЛР 2 ЛР 4*
	Питание и дыхание микроорганизмов.		
	Рост и размножение бактерий.		
	Лабораторные работы	*4*	
	Посев культур микроорганизмов в питательные среды различными способами.		
	Подсчет количества микроорганизмов.		
Тема 1.4. Влияние экологических факторов на развитие микроорганизмов.	Содержание учебного материала	*2*	
	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	*2*	
	Состав микрофлоры окружающей среды.		
	Лабораторные работы	*10*	
	Приготовление разведений почвы.		
	Санитарная оценка почвы.		
	Анализ микрофлоры воды.		
	Анализ микрофлоры воздуха.		
	Санитарная оценка воды и воздуха помещений.		
Тема 1.6.Роль микроорганизмов в превращении веществ .	Содержание учебного материала	*1*	
	Разложение белков, липидов.		
	Разложение углеводов. Виды брожений.		
	Лабораторные работы	-	
Тема 1.7. Основы генетики.	Содержание учебного материала	*1*	
	Понятие о наследственности.		
	Формы изменчивости.		
Раздел 2	***СПЕЦИАЛЬНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ***		*ОК 1-9*
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-2.3*

Микроорганизмы, влияющие на качество мяса и мясных продуктов.		*6*	*ЛР 2 ЛР 4*
	Характеристика микроорганизмов.		
	Пропионовокислые и уксуснокислые микроорганизмы.		
	Бифидобактерии.		
	Гнилостные микроорганизмы.		
	Липолитические микроорганизмы. Энтерококки. Термоустойчивые молочнокислые палочки.		
	Лабораторные работы	*8*	
	Изучение свойств молочнокислых микроорганизмов.		
	Изучение свойств молочнокислых микроорганизмов		
	Изучение свойств маслянокислых бактерий на элективной культуре картофеля.		
	Приготовление микроскопических препаратов и определение вида маслянокислых бактерий.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания по теме Вирусы. Актиномицеты Формы изменчивости Бифидобактерии.	*3*	
Раздел 3.	***ПРОМЫШЛЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.***		
Тема 3.1. Инфекция и иммунитет	Содержание учебного материала	*10*	*ОК 1-9 ПК 1.1-2.3 ЛР 2 ЛР 4*
	Понятие об инфекции и инфекционной болезни. Течение инфекционной болезни		
	Понятие об иммунитете. Специфические факторы иммунитета		
	Способы передачи возбудителей..		
	Лабораторные работы	*4*	
	Изучение свойств бактерий группы кишечных палочек.		
Тема 3.2. Санитарно-показательные микроорганизмы.	Дифференциация бактерий группы кишечных палочек.		
	Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах.	*2*	
	Лабораторные работы		
	Визуальная оценка сан тарного состояния предприятия. Изучение особенностей санитарно-гигиенического контроля.	*2*	

Тема 3.3. Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала		
	Возбудители пищевых токсикозов.	*12*	
	Возбудители пищевых токсикоинфекций.		
	Кишечные инфекционные болезни человека.		
	Зооантропонозы.		
	Лабораторные работы	*4*	
	Взятие смывов с оборудования. Проведение посева смывов на питательные среды.		
	Проведение учета микрофлоры посевов и санитарная оценка состояния производства		
Тема 3.4.Основы промышленной санитарии и гигиены на мясоперерабатывающих предприятиях.	Содержание учебного материала	*14*	
	Понятие о гигиене и санитарии.		
	Личная гигиена.		
	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности.		
	Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях мясной промышленности.		
	Лабораторные работы	*18*	
	Санитарно-микробиологическая оценка качества упаковочного материала.		
	Проведение учета микрофлоры посевов и санитарная оценка упаковочного материала.		
	Приготовление разведений соли, сахара. Посев разведений на питательные среды.		
	Санитарно-микробиологическая оценка соли, сахара.		
	Взятие смывов с рук работников. Контроль хлорирования рук		
	Оформление журнала санитарно - гигиенического состояния производства.		
	Санитарно-гигиенический контроль в колбасном цехе		
	Санитарно-гигиенический контроль в консервном цехе		
	Санитарно-гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.		
	Оценка санитарного состояния производства.		
	Самостоятельная работа обучающихся по темам: Проблемы и вызовы микробиологического контроля в мясной промышленности Способы очистки сточных вод	*4*	

	Классификация микроорганизмов		
Экзамен		*6*	
Всего:		*56 теоретические* *60 – лабораторные* *6 экзамен* *7 – сам.изучение*	

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, санитария и гигиена».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или интерактивная доска, обучающие фильмы по общей и специальной микробиологии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

коллекции микроорганизмов; микроскопы; оборудование, посуда для лабораторных работ

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Лаушкина Т.А.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,-М.:Издательский центр «Академия»,2023,-144с

Дополнительные источники:

1.Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены, Горохова С.С.М.: Академия, 2008г.

2.Санитарная микробиология. Микробиологический контроль мяса, мясных продуктов, яиц и яйцепродуктов. Корнелаева Р.П.М.: МГУПБ, 2000г.

3.Лабораторные работы по микробиологии. Лерина И.В., Педенко А.И. М.:Экономика,2010г.

4.Лабораторный практикум по микробиологии мяса и мясопродуктов. Сидоров М.А., Нецепляев С.В.М.: Колос, 1996г.

Интернет-ресурсы:

1.http://docs.cntd.ru/document/1200030312 нормативная документация

2. http://docs.cntd.ru/document/1200030090 инструкции по микробиологическому контролю мясных продуктов

3.https://studopedia.ru/10_148317_sanitarno-mikrobiologicheskoe-issledovanie-myasa-zhivotnih.html

санитарно-микробиологическое исследование мяса животных

4.https://legalacts.ru/doc/porjadok-sanitarno-mikrobiologicheskogo-kontrolja-pri-proizvodstve-mjasa-i/ санитарно-микробиологический контроль

5.https://dezprof.ru/issledovaniya/mikrobiologicheskoe-issledovanie-myasa/ микробиологическое исследование мяса

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 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	портфолио

Приложение 2.17
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.В. 11 «БИОХИМИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

с. Новый Быт, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.В. 11 Биохимия мяса и мясных продуктов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.В. 11 Биохимия мяса и мясных продуктов** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.В. **11 Биохимия мяса и мясных продуктов** обучающийся должен

Код [18] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
13. ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.	-определять химический состав мяса и мясных продуктов; -проводить качественные и количественные анализы; -оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	-химический состав живых организмов; -свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; -характеристику ферментов; -характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении. -

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.

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

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

ПК 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.

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

ОП.В. 11 Биохимия мяса и мясных продуктов

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Учебная нагрузка (всего)	*149*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*136*
в том числе:	
лекции	*106*
лабораторные работы	*30*
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*7*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	*6*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Биохимия мяса мясных продуктов»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов[19], формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Общая биохимия			
Введение. Элементарный состав живых организмов	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Содержание, значение и задачи дисциплины, связь с другими дисциплинами учебного плана. Роль биохимии и микробиологии в развитии предприятий пищевых производств. Химический состав живых организмов. Микрофлора организма животных.	4	
	Самостоятельная работа: Цели и задачи, стоящие перед биохимией и микробиологией для пищевых производств.	1	
Тема 1.1 Анализ химических компонентов мяса и мясных продуктов. Белки, пептиды и	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав и строение, классификация белков. Физико-химические свойства. Аминокислоты, их классификация и свойства. Биологические и физико-химические свойства белков мяса. Методы исследования белков мяса.	4	
	Лабораторные работы:	6	
	Лабораторная работа 1: Определение белков в тканях животных фотометрическими методами без минерализации проб	2	

[19] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

аминокислоты	Лабораторная работа 2: Анализ фракционного состава белков на основе их растворимости	2	
	Лабораторная работа 3: Количественное определение актомиозина и коллагена	2	
Тема 1. 2 Ферменты. Нуклеиновые кислоты	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Ферменты. Роль в жизнедеятельности организмов, химическая природа и механизм действия. Номенклатура и классификация ферментов, свойства. Ферменты мышечной ткани.	4	
	Нуклеиновые кислоты, строение, биологическая роль ДНК, РНК.	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	Изучение действия ферментов дрожжей при брожении. Роль ферментов в переваривании пищи	1	
Тема 1. 3 Липиды. Углеводы	**Содержание учебного материала**	**11**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Классификация липидов, биологическая роль. Жиры и их функции в организме, физико-химические свойства жиров. Функции липидов входящих в состав мышечной ткани.	2	
	Углеводы, их классификация и биологическая роль, физико- химические свойства углеводов мышечной ткани.	2	
	Лабораторные работы:	6	
	Лабораторная работа 4: Определение качественных показателей животных жиров: органолептический анализ, определение массовой доли влаги , кислотного числа и степени окислительной порчи жира	2	
	Лабораторная работа 5: Изучение физико-химических свойств жиров: определение цветности твердых животных жиров, растворимости в органических растворителях, проведение акролеиновой пробы.	2	
	Лабораторная работа 6: Определение глюкозы по Фелингу, гидролиз клетчатки, изучение редуцирующих свойств сахаров	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	Значение жиров в питании, их энергетическая и пищевая ценность	1	
Тема 1. 4	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 01, 02,

Вода и минеральные вещества. Витамины.	Содержание воды в мышцах животных. Водосвязывающая способность мяса, формы связи воды в мясе и мясных продуктах. Микробиология воды. Распространение возбудителей инфекционных болезней через воду.	4	04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Номенклатура и классификация минеральных веществ и витаминов, их роль в живых организмах. Витамины, вырабатываемые микроорганизмами.	2	
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 7: Определение влагосвязывающей способности мяса	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	Роль витаминов и минеральных веществ в жизни животных и людей	1	
Тема 1.5 Обмен веществ как основной признак жизни.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Понятие об обмене веществ. Обмен углеводов, липидов, белков, нуклеиновых кислот. Водно-солевой обмен. Взаимосвязь между обменами. Пути взаимопревращений белков, жиров и углеводов. Гормональная регуляция обменных процессов	4	
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 8: Изучение брожения углеводов. Реакции на конечные продукты обмена белков: реакция на мочевину, на мочевую кислоту. Проведение реакции расщеплении жира под воздействием липазы.	2	
Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани и крови	Раздел 2. Техническая биохимия		
	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав и пищевая ценность мышечной ткани. Структурно-механические свойства. Автолитические превращения компонентов мышечной ткани.	4	
	Источники обсеменения мяса и субпродуктов возбудителями зооантропонозов, пищевыми токсикоинфекциями в процессе убоя скота и разделки туш. Санитарные мероприятия по предупреждению заражения людей. Переработка условно годного мяса.	4	
	Состав и физико-химические свойства крови. Биохимические и автолитические превращения крови. Пищевая ценность крови. Свертывание крови. Биохимические процессы при производстве кровепродуктов. Микроорганизмы, вызывающие порчу кровепродуктов.	4	
	Лабораторные работы:	4	

	Лабораторная работа 9: Определение цветности мяса и мясных продуктов. Определение структурно-механических свойств мяса и мясных продуктов	2	
	Лабораторная работа 10: Определения экстрактивных и минеральных веществ в водном экстракте мышечной ткани.	2	
Тема 2.2 Биохимия соединительной и жировой тканей	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав и строение соединительной ткани. Хрящевая ткань. Костная ткань. Изменение коллагена при технологической обработке.	2	
	Химический состав жировой ткани. Биохимические и физико-химические изменения жира в процессе переработки и хранения. Автолитические превращения тканевых жиров, влияние микроорганизмов на качество жира. Способы предохранения жиров от порчи. Микроорганизмы, вызывающие порчу жировой и соединительной ткани. Значение жиров в питании.	4	
	Лабораторные работы	2	
	Лабораторная работа 11: Исследование минерального состава кости: реакции на кальций и магний	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	Значение жиров в питании, их энергетическая и пищевая ценность	1	
Тема 2.3 Биохимия покровной и нервной тканей.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав покровной ткани. Потовые и сальные железы. Химический состав нервной ткани. Автолитические превращения. Пищевая ценность мозга. Микрофлора кожевенного сырья. Пороки шкур вызываемые микроорганизмами	4	
	Самостоятельная работа:	1	
	Значение нервной ткани в организме животных и человека	1	
Тема 2.4 Биохимия внутренних органов, эндокринных и пищеварительных	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав печени, почек, легких и желчи. Автолитические изменения внутренних органов, их пищевая ценность. Химический состав желудка и кишок. Пищеварительные железы, их роль в качестве источников биологически активных веществ. Сбор, хранение и переработка эндокринно-ферментного сырья.	4	
	Ветеринарно-санитарные требования к кишечному сырью. Биологически активные вещества,	4	

желез	химический состав, свойства. Микрофлора кишечных продуктов. Микроорганизмы, вызывающие порчу внутренних органов животных		
	Самостоятельная работа:	1	
	Пищевая ценность печени, почек, желчи.	1	
Тема 2.5 Биохимические основы созревания мяса	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Динамика автолитических послеубойных процессов в мясе и ее варианты у различных видов сельскохозяйственных животных. Биохимические основы создания желательных вкусовых качеств при созревании мяса. Общая характеристика процесса созревания, изменения мяса в процессе созревания. Мышечное окоченение и его разрешение. Пути регулирования созревания мяса. Технологические приемы ускорения процесса созревания мяса. Пороки созревания мяса	4	
	Лабораторная работа 12: Определение свежести мяса и мясных продуктов	2	
Тема 2.6 Контаминанты мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Общая характеристика контаминантов мяса и мясных продуктов. Методы контроля безопасности мяса и мясных продуктов	2	
	Лабораторные работы	2	
	Лабораторная работа 13: Определение общего количества микроорганизмов в шпике	2	
Тема 2.7 Изменения мяса при охлаждении и хранении	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Биологическая сущность охлаждения. Изменение микрофлоры мяса при холодильной обработке и хранении. Влияние низких температур на микрофлору мяса. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении. Микроорганизмы вызывающие порчу охлажденного мяса	4	
Тема 2.8	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02,

Изменения мяса при замораживании	Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов. Автолитические и биохимические изменения мяса при замораживании и хранении. Биохимические процессы мяса при размораживании. Влияние низких отрицательных температур на микрофлору мяса. Микроорганизмы вызывающие порчу размороженного мяса	4	04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Лабораторная работа 14: Проведение реакций, определяющих процессы автолиза и порчи мяса: реакции на свежесть мяса, на аммиак, на сероводород.	2	
Тема 2.9 Изменение мяса в процессе посола	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Изменение составных частей, вкуса и аромата мяса при посоле. Консервирующее действие поваренной соли. Роль сахара. Микрофлора рассолов, влияние различных концентраций соли, pH и окислительно-восстановительного потенциала на гнилостные, патогенные и условно патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы вызывающие порчу мяса и рассолов	4	
	Лабораторные работы	2	
	Лабораторная работа 15: Микробиологическое исследование соленого мяса и рассола	2	
Тема 2.10 Изменения мяса при тепловом воздействии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Изменение белков, липидов и витаминов при тепловом воздействии. Образование компонентов вкуса и аромата при варке и запекании мяса. Изменение мяса при варке, в процессе жаренья, стерилизации и пастеризации. Микроорганизмы вызывающие порчу вареных мясных продуктов	4	
Тема 2.11 Биохимические процессы при производстве колбасных изделий	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав сырья и компонентов для производства различных видов колбас. Биохимические особенности производства отдельных видов колбас, изменения колбасных изделий при хранении. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий. Обсеменение колбасного фарша микроорганизмами. Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных и полукопченых колбас. Использование полезных микроорганизмов при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий при хранении. Микроорганизмы, вызывающие порчу колбасных изделий при хранении.	6	
	Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели колбасных изделий	2	
Тема 2.12	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, 02,

Биохимические процессы при производстве мясных консервов	Химический состав сырья для производства мясных консервов. Биохимические основы консервирования. Характеристика основных компонентов. Санитарно-гигиенические требования при производстве мясных консервов. Источники микрофлоры консервируемых продуктов. Влияние остаточной микрофлоры на качество консервов. Микроорганизмы, вызывающие порчу мясных консервов при хранении.	6	04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели мясных консервов	2	
	Процессы при производстве детских мясных консервов	2	
Тема 2.13 Биохимические процессы при производстве пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Химический состав и свойства жиров. Процессы при выделении и очистке жиров. Изменения жира при охлаждении и хранении. Обсеменение жиросырья микроорганизмами. Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых животных жиров.	4	
Тема 2.14 Санитарно-микроби-ологический контроль производства мяса и мясопродуктов.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07,09. ПК 2.1 - 2.3.
	Санитарно-гигиенический контроль условий производства. Контроль технологических процессов и готовой продукции.	4	
	Итого	136 ч +7 ч сам=143 ч	
	Экзамен	6 ч	
Всего		149 ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории биохимии и микробиологии.

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- термостат – 1 шт;
- сушильный шкаф - 1 шт;
- микроскопы – 8 шт;

Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Царегородцева Е.В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов. Биохимия мяса. М. Юрайт, 2021.
2. Лаушкина Т.А.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,-М.:Издательский центр «Академия»,2023,-144с

Дополнительные источники:

1.Мид Дж. К, Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов. СПб, 2008
2. Грень А.И. Химия вкуса и запаха мясных продуктов. Киев: Наукова думка, 1985
3. Журавская И.К., Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1985
4. Кнорре Д.Г., Мызина С. Д., Биологическая химия. М.: Высшая щкола**,** 1998
5.Крылова Н.Н., Лясковская Ю.Н., Биохимия мяса. М.: Пищевая промышленность, 1968

Периодическая печать:
1. Журнал «Мясная промышленность»
2. Журнал «Мясная индустрия»
3. Журнал «Мясные технологии»
4. Журнал «Пищевая промышленность»
5. Журнал «Экономика сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности»»

Интернет-ресурсы:
- http://www.bestlibrary.ru On–line библиотека
- http://www.lib.msu.su/ научная библиотека МГУ
- http://www.vavilon.ru/ Государственная публичная научно–техническая библиотека России
- http://www.edic.ru Электронные словари
- http://cookup.ru/
- http://www.complexdoc.ru
- База ГОСТ http://www.igost.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения 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:	
определять химический состав мяса и мясных продуктов;	лабораторные работы. Промежуточный контроль
проводить качественные и количественные анализы;	лабораторные работы Промежуточный контроль
оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов	лабораторные работы Промежуточный контроль
Знания:	
химический состав живых организмов;	Входной контроль, устный опрос, тестирование, промежуточный контроль
свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;	Текущий контроль, промежуточный контроль
характеристику ферментов;	Текущий контроль, промежуточный контроль
характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	Текущий контроль, промежуточный контроль
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	портфолио
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

Приложение 2.18
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление: производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026г.

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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, 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 [20] 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[21], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Право и экономика.		**8**	
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.	2	*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.	4	*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.	2	*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*

[21] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Раздел 2. Труд и социальная защита.		**20**	
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.	2	*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.	2	*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.	4	*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.	4	*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.	2	*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.	2	*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.	2	*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.	2	*ОК 1-9* *ПК 3.1-3.3* *ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12* *ЛР 15*
Раздел 3. Административное право.		**2**	
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.*	2 2	*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.*

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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, 2009.
2. Коршунов Ю.Н. Комментарий к Трудовому кодексу РФ. - М.: Экзамен, 2009.
3. Соловей Ю.П., Черников В.В. Комментарий к кодексу об административных правонарушениях.- М.: ЮРАЙТ, 2009.
4. Матвеев Л.О. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Краткий курс.- М.: Форум, 2009.
5. Большой юридический словарь. / Под ред. А.Я.Сухарева, В.Д.Зорькина, В.Е. Крутских - М.: ИНФРА, 2008.
6. Анохин В.С. Предпринимательское право- М.: Статус, 2009.
7. Ершова И.В., Иванова Т.М. Предпринимательское право. - М.: Юриспруден., 2008.
8. Правовое обеспечение профессион. деятельности: Учебник Под ред. ДО Тузова, В.С. Аракчеева М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2008
9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности Румынина В.В. М.: Академия, 2009

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	- 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

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.	
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.

Приложение 2.19
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление: производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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 и 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 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 [22] 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	

1. 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 результатов23, 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	

[23] 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

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ):			
1.	Методическое пособие – Сборник конспектов по дисциплине.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
2.	Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине.	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
3.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для студентов	Олисова Ю.Е.	ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Протокол № от
Дополнительные источники (ДИ):			
1.	Основы экономики	Терещенко О.Н.	М.: Академия, 2014
2.	Экономическая теория	Пястолов С.М.	М.: Академия, 2015
3.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Грибов В.Д.	М.: КНОРУС, 2016
4.	Основы экономики с практикумом	Братухина О.А.	М.: КНОРУС, 2018
5.	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		

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[24]	***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

Приложение 2.20
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
производство продуктов питания из мясного сырья.

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ОХРАНА ТРУДА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Охрана труда» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Профессиональными компетенции:

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

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

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

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

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».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [25] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для	системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

	достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Итоговая аттестация в форме дифзачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[26], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Основные понятия и определения охраны труда.	Содержание учебного материала Основные понятия: охрана труда, трудовая деятельность, рабочая зона, рабочее безопасные условия труда	2	ОК 1- ОК9
Раздел 1 **Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности**		**8**	
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала Цели и задачи управления безопасностью труда, нормативно- правовые акты в области охраны труда, законодательство в области охраны труда Организация службы охраны труда на предприятиях	3	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 1.2 Аттестация рабочих мест по условиям труда Планирование и финансирование мероприятий по охране труда	Содержание учебного материала Правила проведения аттестации Планирование и финансирование мероприятий по охране труда	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Практические работы 1Расследование и учет несчастных случаев на производстве	2	
Тема 1.3 Ответственность за нарушение законодательства об охране труда	Содержание учебного материала Виды ответственности за нарушение законодательства об охране труда	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Самостоятельная работа обучающихся -	-	

Раздел.2 **Опасные производственные факторы, вредные производственные факторы на предприятиях пищевой промышленности.**		**18**	
Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственной зоны	Содержание учебного материала Опасные, вредные вещества, классификация, характер проявления	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Практические работы Определение содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны	2	
Тема 2.2 Параметры микроклимата, влияние на человека. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях	Содержание учебного материала Параметры, определяющие теплообмен человека с окружающей средой их влияние на работника Обеспечение комфортных условий в помещениях	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Практические работы 3 Определение параметров микроклимата рабочей зоны	2	
Тема 2.3. Производственный шум Воздействие на организм человека	Содержание учебного материала Понятие производственного шума, параметры его характеризующие Влияние шума на организм человека	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 2.4 Производственная вибрация Воздействие на организм человека	Содержание учебного материала Понятие производственной вибрации, параметры ее характеризующие Влияние вибрации на организм человека	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 2.5. Источники возникновения инфрозвука иультразвука на предприятиях, их воздействие на человека	Содержание учебного материала Понятие ифра- ультра звука, источники его возникновения Воздействие на работника	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 2.6 Идентификация ОВПФ в технологических процессах пищевой промышленности	Содержание учебного материала Идентификация ОВПФ в технологических процессах перерабатывающей промышленности	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Практические работы 4 Идентификация ОВПФ в технологических процессах мясной промышленности	2	

Тема 2.6 Средства коллективной и индивидуальной защиты	Содержание учебного материала Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Раздел3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности		**8**	
Тема 3.1. Производственное освещение Нормирование естественного и искусственного освещения	Содержание учебного материала. 1Санитарные нормы естественного и искусственного освещения	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема3.2 Нормирование производственного шума Методы и средства борьбы с шумом	Содержание учебного материала Нормы производственного шума Методы и средства борьбы с шумом	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема3.2 Нормирование вибрации на рабочем месте Методы и средства борьбы с вибрацией.	Содержание учебного материала Нормирование производственной вибрации Методы и средства борьбы с вибрацией	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 3.3. Средства защиты от инфразвука Средства защиты от ультразвука	Содержание учебного материала Средства защиты от инфразвука. ультразвука	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.		**21**	
Тема 4.1 Холодильное оборудование, классификация Холодильные компрессорные машины	Содержание учебного материала Виды холодильного оборудования, на предприятиях переработки мяса, правила эксплуатации	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9

			ЛР 2, ЛР 4
Тема 4.2 Абсорбционные холодильные машины Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	Содержание учебного материала Требования безопасности при эксплуатации холодильных установок, абсорбционные холодильные установки	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 4.3 Общие принципы обеспечения безопасности технологического оборудования.	Содержание учебного материала Требования безопасности при обслуживании технологического оборудования	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 4.4 Требования к рациональному размещению оборудования Опасная зона оборудования, оградительные средства защиты	Содержание учебного материала Предохранительные средства защиты Сигнализирующие устройства	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: О чем предупреждают сигнальные цвета	3	
Тема 4.5 Оборудование работающее при избыточном давлении, требования безопасности. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования, работающего при избыточном давлении	Содержание учебного материала Требования безопасности при работе на оборудовании, работающем при избыточном давлении	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 4.6 Контрольно-измерительные приборы. Предохранительные устройства.	Содержание учебного материала 1Применение КИП и предохранительных устройств	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 4.7 Требования безопасности к технологическим процессам	Содержание учебного материала Требования безопасности к технологическим процессам	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Раздел 5 **Электробезопасность**.		**9**	

Тема 5.1 Механизм воздействия электрического тока на организм человека Электротравматизм Классификация помещений по степени опасности поражения электротоком	Содержание учебного материала Воздействие электрического тока на организм человека. Травматизм Классификация помещений по степени опасности поражения электротоком	3	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Практические работы 5 Изучение факторов, определяющих поражение электрическим током	2	
Тема 5.2 Средства защиты от поражения электрическим током	Содержание учебного материала Меры защиты от поражения электрическим током	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4ПК 1.1;
Тема 5.3 Защита от статического электричества, электромагнитных полей. Оказание первой медицинской помощи при поражении эл. током	Содержание учебного материала Меры защиты от электромагнитных полей и статического электричества Оказание пмп при поражении эл. током	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Раздел 6 **Взрыво- и пожаробезопасность**		**7**	
Тема 6.1 Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования	Содержание учебного материала Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования Противопожарные требования к системам вентиляции, кондиционирования воздуха Выявление причин возникновения пожаров, взрывов на перерабатывающих предприятиях	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов на тему «Обеспечение пожаробезопасности на предприятиях пищевой отрасли»	1	
Тема 6.2 Пожарная безопасность в электроустановках	Содержание учебного материала Пожарная безопасность в электроустановках Мероприятия инженерно-технического характера по предотвращению пожаров и взрывов	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4
Тема 6.3 Стационарные и первичные средства пожаротушения Оказание первой медицинской помощи.	Содержание учебного материала Средства пожаротушения Оказание первой медицинской помощи.	2	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.3 ПК 3.1-3.5 ОК 1- ОК9 ЛР 2, ЛР 4

Зачетное занятие	Д/зачет	**1**	
ИТОГО		**74 ч**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; схемы и таблицы в соответствии с разделами и тематикой.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионными программами; мультимедиапроектор; экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В. М. Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ спо- Издательский центр «Академия», 2020 г 320 с.

2. Гейц И. В. Охрана труда.- М.: Дело и Сервис, 2020 г..-240с.(учеб. пособие для студентов СПО)

Интернет-ресурсы

Электронный журнал «Охрана труда в вопросах и ответах», http://e.otruda.ru/

Электронные журналы по охране труда, http://magazinot.ru/zhurnaly_po_ohrane_truda_i_tehnike_bezopasnosti/

Электронный журнал "Охрана труда и техника безопасности на промышленных предприятиях", http://ohrprom.panor.ru/.

Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: http://bzhde.ru.

Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.

Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: http://www.magbvt.ru.

База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/

1. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/

Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/

Информационный портал по охране труда [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.trudohrana.ru/

Трудовой кодекс Российской Федерации (последняя редакция) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.trudkodeks.ru/

О промышленной безопасности опасных производственных объектов: федер. закон от 21.06.1997 г. № 116-ФЗ [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://base.garant.ru/11900785

Дополнительные источники:

1. Правила по охране труда при эксплуатации промышленного оборудования, М.: Нормативка ,2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения[27]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умение:		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом. Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека. Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;		наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;		наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;		наблюдение и оценка деятельности обучающихся в ходе решения ситуационной задачи
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;		наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;		наблюдение и оценка деятельности в ходе деловой игры
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;		наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи

	промышленного оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ.	
Знание:	Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Демонстрирует системные знания требований по охране труда в сфере профессиональной деятельности, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте промышленного оборудования.	
системы управления охраной труда в организации;		фронтальный опрос
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;		текущий контроль в форме опроса
обязанности работников в области охраны труда;		письменный опрос
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;		опрос в виде теста
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		оценка результатов решения тестовых заданий
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);		оценка результатов решения тестовых заданий
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.		опрос по тестовым заданиям

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».	Портфолио

Приложение 2.21
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление: производство продуктов питания из мясного сырья

Утверждена приказом руководителя

образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 СЕРТИФИКАЦИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 СЕРТИФИКАЦИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение и сертификации мясной продукции» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

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 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.

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: оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество мясопродуктов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; определять требования и устанавливать соответствие качества мясопродуктов требованиям нормативных и технических документов	Знать: правовые основы, основные понятия, термины и определения системы сертификации; классификацию, ассортимент и потребительские свойства мяса и мясопродуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество требования к товарной информации для мяса и мясопродуктов; требования к качеству мяса и мясопродуктов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	115
теоретическое обучение	69
практические занятия	38
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация Дз	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 результатов37, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел.1 Товароведение мясной продукции	Содержание учебного материала	**2**	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: Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	
Тема 1. 1. Ассортимент мясной продукции	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности	2	
	2. Ассортимент и потребительские свойства мяса и мясопродуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа№1. Изменение свойств мяса под влиянием механического воздействия и термообработки Практическая работа №2 Маркировка единицы потребительской тары. Практическая работа№3 Органолептическая оценка свежего мяса.		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01

Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясо и мясопродуктов	1. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясо и мясопродуктов. Охлаждение, замораживание.	4	ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	2.Сроки и условия хранения мяса и мясопродуктов	2	
	3.Правила клеймения мяса	2	
	4.Способы обработки мяса	2	
	5.Технологии посола, сушки и вяления мяса	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №4 Упаковка, маркировка и хранение мясных продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Требования к режимам хранения мясных продуктов.	2	
Тема 1.3 Товароведение и экспертиза колбасных изделий	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Товароведение и экспертиза колбасных изделий. Сроки и условия хранения колбасных изделий	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №5 Оценка органолептических показателей колбасных изделий		
	Практическая работа №6 Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий		
Тема 1.4 Потребительские свойства мясных копчёностей	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Товароведение и экспертиза мясных копченостей.	4	
	2. Сроки и условия хранения соленых, сушеных и вяленых мясопродуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа№7 Оценка органолептических показателей мясных копченостей.		
	Практическая работа№ Мясные копчености – товароведная оценка, правила приемки		
	Практическая работа№9 Пороки мясных копченостей		
	Самостоятельная работа обучающихся Факторы, влияющие на качество мясных	2	

	копченостей..		
Тема 1.5. Потребительские свойства мясных консервов.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Товароведение и экспертиза мясных консервов.	4	
	2.Сроки и условия хранения мясных консервов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа№10 Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов.		
	Практическая работа№ 11 Консервы – товароведная оценка, правила приемки.		
Тема 1.6. Потребительские свойства мясных полуфабрикатов и субпродуктов.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Товароведение и экспертиза мясных полуфабрикатов и субпродуктов.	2	
	2. Сроки и условия хранения мясных полуфабрикатов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №12 Маркировка единицы потребительской тары мясных полуфабрикатов и субпродуктов.		
Тема 1.7 Потребительские свойства мяса птицы и продуктов переработки.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Товароведение и экспертиза мяса птицы и продуктов переработки.	2	
	2.Сроки и условия хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №13 Маркировка и упаковка мяса птицы и продуктов переработки.		

Тема 1.8 Требования таможенной экспертизы.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Требования таможенной экспертизы при экспорте и импорте мясопродуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 14 Заполнение документации по теме «Таможенное оформление мяса»		
Раздел 2. Сертификация мясной продукции.			
Тема 2.1 Основные понятия в области соответствия и сертификации.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Основные термины и определения Формы подтверждения Основные цели сертификации Принципы сертификации Законодательная и нормативная база сертификации	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа№ 15 Ознакомление с законом РФ « О техническом регулировании»		
	Самостоятельная работа обучающихся История сертификации в России	2	
Тема 2.2. Сертификация как процедура подтверждения соответствия.	**Содержание учебного материала**	**17**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1Сущность подтверждения соответствия Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	1	
	2Добровольное подтверждение соответствия Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. Обязательное подтверждение соответствия Обязательная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы обязательной сертификации. Знаки соответствия. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы Декларация о соответствии	4	
	3Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Практическое занятие № 16. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Практическое занятие № 17. Изучение ФЗ «О техническом регулировании» Декларирование соответствия. Практическое занятие № 18. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров. Практическое занятие № 19. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.		
Тема 2.3. Системы оценки соответствия.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Общая характеристика системы оценки соответствия (сертификации) Схемы сертификации. Схемы декларирования соответствия	2	
	2Характеристика и применение схем сертификации. Характеристика и применение схем декларирования соответствия. Общие принципы выбора схем декларирования соответствия. Порядок проведения сертификации (декларирования)	2	
Тема 4. Системы качества	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000. Система ХАССП. Принципы, внедрение.	2	
Тема 5. Маркировка пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Знаки соответствия. Штриховое кодирование, разновидности Маркировка пищевых продуктов. Сущность системы «Меркурий»	2	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 6.	**Содержание учебного материала**	**4**	

Сертификация мяса и мясных продуктов.	1.Общая характеристика Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сопроводительные документы на продукцию.	2	ОК 1 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	2.Порядок сертификации молока и молочных продуктов Схемы обязательной сертификации молочной продукции Формы подтверждения соответствия Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации молочной продукции	2	
Промежуточная аттестация Д/з		**2**	
Всего:		**109**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения и сертификации», оснащенный 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.

Информационное обеспечение реализации программы

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, 2021. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

2.Васюкова. Т.А. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / - 5-е изд., стер. – Москва Юрайт, 2025. – 127 с. – ISBN 978-5-4468-3884-4.

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.

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		
классификацию, ассортимент и потребительские свойства мяса и мясопродуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество требования к товарной информации для мяса и мясопродуктов; требования к качеству мяса и мясопродуктов	Знание классификации, ассортимента и потребительских свойств мяса и мясопродуктов, факторов, формирующих и сохраняющих их качество требований к товарной информации для мяса и мясопродуктов; требований к качеству мяса и мясопродуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество мясопродуктов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; определять требования и устанавливать соответствие качества мясопродуктов требованиям нормативных и технических документов	Умение оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество мясопродуктов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; определять требования и устанавливать соответствие качества мясопродуктов требованиям нормативных и технических документов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.

Приложение 2.22
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(производство продуктов питания из мясного сырья)

Утверждена приказом руководителя

образовательной организации
№ 256-од от 31.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 16. ОСНОВЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы 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 профессиональный цикл; является общепрофессиональной дисциплиной вариативной части.

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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

Профессиональные компетенции:

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 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.

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»

ЛР 14 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 [28] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 2.1-2.3. ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14	-работать с посудой в испытательной лаборатории; -проводить органолептическую оценку качества молока и молочных продуктов; -осуществлять анализ пищевых продуктов химическими методами анализа; -приготавливать растворы заданной концентрации; -определять физико-химические показатели молока; -организовывать работу в микробиологической лаборатории.	-современные требования к производственным лабораториям; -назначение химической посуды; -основные операции и методики анализа; - порядок дегустирования образцов, последовательность оценки показателей; -основные виды микробиологического контроля.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные работы	30
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированного зачета

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины **Основы лабораторного контроля**

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды компетенций и личностных результатов[29], формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Подготовка к лабораторному контролю.		***13***	
Тема 1.1. Требования к испытательным производственным лабораториям.	Содержание учебного материала	*2*	*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	1 Общие требования к испытательным производственным лабораториям. Технические требования. Требования к лаборатории физико-химических исследований. Требования к дегустационному залу. Требования к микробиологической лаборатории.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады: «Требования к менеджменту лаборатории», «Лабораторные информационные системы».	*1*	
Тема 1.2. Техника химического эксперимента	Содержание учебного материала	*6*	
	1 Назначение и правила использования химической посуды. Категории химической посуды. Калибровка химической посуды.		*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	2 Назначение и правила использования химических реактивов. Степени чистоты реактивов. Реактивы общего и индивидуального пользования. Правила работы с реактивами.		
	3 Моющие вещества. Приготовление моющих растворов.		

[29] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Лабораторные работы	*4*	
	1. Знакомство с химической посудой.		
	2.Калибровка мерной посуды.		
Раздел 2. Методы анализов пищевых продуктов.		***27***	
Тема 2.1. Основы метрологии.	Содержание учебного материала	*6*	*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	1 Стандарты качества. ГОСТы. Стандарт качества ISO 9001. Процедура стандартизации производства. Классификация погрешностей химического анализа. Основные понятия метрологии. Математическая обработка результатов анализа.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада «Стандартизация качества продукции» Составление кроссвордов по теме «Основы метрологии».	*1*	
Тема 2.2. Химические, оптические и электрохимические методы анализов.	Содержание учебного материала	*6*	*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	1 Кондуктометрия и полярогр**а**фия как электрохимические методы анализов. Их сущность и применение в анализах пищевых продуктов.		
	2 Сущность титриметрического анализа. Способы выражения концентрации растворов. Расчеты в титриметрическом анализе.		
	3 Сущность гравиметрического метода. Техника взвешивания. Расчеты в гравиметрическом анализе. Применение в анализе пищевых продуктов.		
	Лабораторные работы	*12*	
	1. Определение влаги в веществе методом высушивания.		
	2. Приготовление растворов заданной концентрации.		
	3. Приготовление стандартных и рабочих растворов в титриметрическом анализе.		
	4. Определение окисляемости технологической воды.		
	5.Определение карбонатной жесткости воды.		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	*2*	*ПК 2.1-2.3*

Основные операции химического анализа.	1	Нагревание и прокаливание. Измерение температуры, объема жидкостей. Измельчение и смешивание. Выпаривание. Дистилляция. Фильтрование. Центрифугирование. Экстрагирование. Подготовка дистиллированной воды.		*ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
Раздел 3. Физико-химическое обоснование методик выполнения анализов молока и молочных продуктов.			***17***	
Тема 3.1. Органолептические свойства молока и молочных продуктов.	Содержание учебного материала		*4*	*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	1	Органолептическая оценка качества продуктов. Сенсорный анализ.		
	2	Общие требования к органолептическим свойствам мясных продуктов.		
	Лабораторные работы		*6*	
	1. Определение органолептических показателей продуктов			
	2. Рефрактометрические методы анализа			
	3.Исследование качества пищевых продуктов			
	Самостоятельная работа обучающихся Поиск ответов на вопросы с использованием учебника и ресурсов Интернета по темам: «Специальные помещения для проведения оценки цвета продуктов», «Использование стандартов цвета», «Использование цветовой шкалы при определении цвета продукта». Работа с нормативными документами		*1*	
Тема 3.2. Физико-химические показатели молока и молочных продуктов.	Содержание учебного материала		*2*	*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	1	Общие сведения о физико-химических показателях мяса и мясных продуктов.		
	Лабораторные работы		*4*	
	1. Качественная реакция на присутствие крахмалсодержащего наполнителя			
	2. Определение аммиака по Несслеру			

Раздел 4. Основы микробиологического контроля.		**5**	
Тема 4.1. Организация и проведение микробиологических исследований.	Содержание учебного материала	*2*	*ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 14*
	1 Виды микробиологического контроля, осуществляемого на предприятиях мясной промышленности. Факторы, влияющие на микробиологические показатели готового продукта.		
	Лабораторные работы	*2*	
	1. 1. Организация микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление отчетов по лабораторным работам и подготовка к их защите. Подготовка доклада «Микробиологические показатели качества мяса»	*1*	
	Дифференцированный зачет по подгруппам	***2***	
	Всего:	***64***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет и лаборатория 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 реактивов, наборы химической посуды (воронки, колбы, пробирки и т.д), индикаторы.

2. 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Августинович И.В. Технология аналитического контроля: учебное пособие для учащихся учреждений нач.проф.образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.

2. Меркулова Н.Г., Меркулов М.Ю., Меркулов И.Ю. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. - СПб.: Издательство «Профессия»,2021

2.ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»

Дополнительные источники:

1.ГОСТ 3885-73 «Реактивы и особо чистые вещества. Правила приёмки, отбор проб, фасовка, упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».

2.ГОСТ 24104-2001 «Весы лабораторные. Общие технические требования»

3.ГОСТ Р 52501-2005 (ИСО 3696)»Вода для лабораторного исследования. Технические условия»

4.ИСО 11036:1994 «Органолептический анализ. Методология. Профиль текстуры»

5.ИСО 11037:1999 «Органолептический анализ. Основное руководство и метод испытания по определению цвета пищевых продуктов»

6.ИСО 6658:1985 «Органолептический анализ. Методология. Общее руководство»

7.МР 2.3.2.2327-08 «Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной 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[30]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умение:		
-работать с посудой в испытательной лаборатории;	Грамотное использование посуды в испытательной лаборатории	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи
-проводить органолептическую оценку качества молока и молочных продуктов;	Грамотное проведение органолептической оценки качества молока и молочных продуктов;	наблюдение и оценка деятельности в ходе деловой игры
-осуществлять анализ пищевых продуктов химическими методами анализа;	осуществление анализа пищевых продуктов химическими методами анализа;	-наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях
-приготавливать растворы заданной концентрации;	Правильный расчет массы навески для приготовления растворов заданной концентрации;	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи
-определять физико-химические показатели молока;	Грамотное определение физико-химические показателей молока;	-наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях
-организовывать работу в микробиологической лаборатории	Грамотная организация работы в микробиологической лаборатории	наблюдение и оценка деятельности в ходе деловой игры
Знание:		
-современных требований к производственным лабораториям;	Верные ответы на опрос	текущий контроль в форме опроса
-назначения химической посуды;	Верные ответы на опрос	письменный опрос
-основные операции и методики анализа;	Перечисление основных операций и методик анализа;	защита лабораторных работ
-порядка дегустирования образцов, последовательности оценки показателей;	Знание теоретических основ органолептического анализа	оценка результатов решения тестовых заданий
-основных видов микробиологического контроля.	Перечисление основных видов микробиологического контроля и знание методик их проведения	оценка результатов решения тестовых заданий, наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию,	Портфолио

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

Приложение 3
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

РАССМОТРЕНА
На Педагогическом совете
ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
Протокол № 1 от
«24» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
образовательной
организации
«24» августа 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

с. Новый Быт, 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).

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка 3

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 5

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся 5

1.2 Направления воспитания 6

1.3 Целевые ориентиры воспитания 7

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры 7

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры 11

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 12

2.1 Уклад профессиональной образовательнойорганизации 12

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности 13

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 24

3.1 Кадровое обеспечение 25

3.2 Нормативно-методическое обеспечение 25

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями 26

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 27

3.5 Анализ воспитательного процесса 27

Календарный план воспитательной работы 30

Приложение. Рабочая программа воспитания по профессии/специальности 32

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания профессиональной образовательной организации (далее - **рабочая программа воспитания ГБПОУ МО «Чеховский техникум»**) 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, локальными актами ГБПОУ МО «Чеховский техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» 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 ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

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[31]), 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);

[31] 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.

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 ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

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.

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику специальности

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	**ЛР 9**

меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
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[32]	
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[33]	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 18**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[34]	
Мотивация к самообразованию и развитию	**ЛР 19**

[32] *Разрабатывается ФУМО СПО.*

[33] Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[34] Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

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

День с. Новый Быт
Помощь библиотеке по обновлению фонда. Акция по сбору макулатуры
Фотоконкурс в рамках Областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»
Вечер творчества М. Цветаевой
Праздничный концерт, посвященный **Всемирному дню учителя** (Отмечается по решению ЮНЕСКО с 1944 года)
Литературная гостиная «Волшебник Урала»
Ежегодная церемония «Посвящение в студенты»
Акция «Учителями славится Россия» (помощь учителям-пенсионерам)
Конкурс видео и чтецов «Начало всему –Мама!»
Квест-игра «Кудашевские отряды» на территории музея-усадьбы «Лопасня-Зачатьевское»
День матери Праздничный концерт, посвященный Дню матери (Указ Президента РФ от 30.01.1998 года № 120 «О Дне матери»)
Историческая квест-игра «Битва под Москвой»
"**Международный день инвалидов** (Отмечается по решению ООН с 1993 года)"

Митинг, посвященный Дню Неизвестного солдата
Участие в городских мероприятиях, посвященных битве под Москвой
День Героев Отечества
Международный день прав человека (В 1948 году Генеральная ассамблея ООН приняла всеобщую декларацию, провозгласившую право каждого на жизнь, свободу и неприкосновенность)
Волейбольный турнир
Лекция со студентами на тему: «Профилактика употребления алкоголя»
Спортивные соревнования по мини-футболу
Праздничный новогодний концерт
Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)
Участие в организации и проведении новогодних мероприятий
Акция «Покорми птиц»
«Рождественские традиции в России»
«Зимние забавы»- игровая программа
«Татьянин день» (праздник студентов)
«Первая высота» о творчестве В.Высоцкого
День снятия блокады Ленинграда
День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)
Участие в Международном Дне православной молодежи
Организация встреч с настоятелем мужского монастыря Вознесенская Давидова пустынь
Мероприятие, посвященное Дню памяти россиян, исполнявших служебный долг за пределами Отечества
Встречи в рамках месячника патриотического воспитания с офицерами, ветеранами ВС
Масленица, принять участие в организации и проведении Масленицы в монастыре ВДП
Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества (Принят Президиумом Верховного Совета РФ в 1993 г.)
Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества)
Военно-патриотическая игра «Путь воина»
Военно-патриотическая игра «Путь воина»
Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с 8 марта)
Акция «Скворечник»
Международный женский день Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 марта (В 1910 г. на Международной конференции социалисток в Копенгагене К. Цеткин предложила ежегодно проводить День солидарности трудящихся женщин всего мира. В России отмечается с 1913 г.)
Конкурса плакатов, стенных газет «О женщинах с любовью!»
«Живая классика М.Горького» Литературный урок
Акция «Дари добро», 3. приуроченная к Всемирному дню проявления доброты
День воссоединения Крыма с Россией
Конкурс чтецов, посвященный Всемирному дню поэзии (Отмечается по решению ЮНЕСКО с 1999 г.)
Чеховские чтения для детей и молодежи «Чехов и его мир»

Выставка литературы, посвященная Дню работника культуры (Установлен указом Президента Российской Федерации 27.08.2007 г.)
Лекция со студентами на тему: «Профилактика рисков суицида, вовлечения в «группы смерти». Информация о телефонах доверия»
«Доходное место» о творчестве Н Островского
Проведение Дня открытых дверей
День космонавтики
Просмотр фильмов антикоррупционной направленности на портале "Российская электронная школа"
Баскетбольный турнир
Выставка литературы к Международному дню памятников и исторических мест (Отмечается с 1984 г. Установлен по решению ЮНЕСКО)
Облагораживание памятников Победы
Старт акции «Георгиевская ленточка»
Акция «Лес Победы»
Акция «Дом, в котором ты живешь» благоустройство территории техникума, уборка во дворах ветеранов)
Проведение акции «Помоги ветерану»
Акция по весеннему благоустройству «Чистый город - любимый город»
Участие в городских и областных мероприятиях по благоустройству и мероприятиях, посвященных Дню Победы
День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)
Выпуск стенгазет, посвященных Дню Победы
Диктант Победы
Тематический праздничный концерт, посвященный Дню Победы (Установлен в ознаменование победы над гитлеровской Германией в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.)
Акция «Георгиевская лента»
Акция «Бессмертный полк»
Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)
День славянской письменности и культуры
День российского предпринимательства
Тематические встречи с сотрудниками МБУК «Централизованная библиотечная сеть городского округа Чехов» с.Новый Быт
Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню Победы
Международный день защиты детей. Игровая программа для воспитанников детского сада с. Новый Быт. Флешмоб, посвященный Международному дню защиты детей
Конкурс рисунков на асфальте, посвященный Международному дню защиты детей (Учреждён в 1949 г. на Московской сессии совета Международной демократической федерации женщин)
Конкурс стенгазет, посвященный Всемирному дню окружающей среды (Отмечается по

решению ООН с 1972 г.)
Конкурс чтецов, посвященный Пушкинскому дню России (Учреждён указом Президента РФ в 1997 г.)
День России Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню России
Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню памяти и скорби (Учреждён указом Президента в 1996 г. в честь памяти защитников Отечества и начала Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.)
Акция «Свеча Памяти»
Торжественное мероприятие, посвященное вручению дипломов выпускникам
Участие в молодежном форуме «Я – гражданин Подмосковья»

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

Ежегодная церемония «Посвящение в студенты»
Акция «Учителями славится Россия» (помощь учителям-пенсионерам)
Праздничный новогодний концерт
«Зимние забавы»- игровая программа
«Татьянин день» (праздник студентов)
«Первая высота» о творчестве В.Высоцкого
Участие в Международном Дне православной молодежи
Организация встреч с настоятелем мужского монастыря Вознесенская Давидова пустынь
Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с 8 марта)
Акция «Скворечник»
Акция «Дари добро», приуроченная к Всемирному дню проявления доброты
Чеховские чтения для детей и молодежи «Чехов и его мир»
Единый день здоровья
Проведение Дня открытых дверей
Баскетбольный турнир
Мониторинг удовлетворенности качеством образовательных услуг и условиями обучения в техникуме (3-4 курс)
Облагораживание памятников Победы
Старт акции «Георгиевская ленточка»
Классный час «Чернобыль… Черная быль»
Проведение акции «Помоги ветерану»
Акция по весеннему благоустройству «Чистый город - любимый город»
Участие в городских и областных мероприятиях по благоустройству и мероприятиях, посвященных Дню Победы
День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)
Акция «Свеча Памяти»
Торжественное мероприятие, посвященное вручению дипломов выпускникам
Участие в молодежном форуме «Я – гражданин Подмосковья»

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.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

День знаний[35]
Единый День здоровья
День с. Новый Быт
День работника пищевой промышленности
Праздничный концерт, посвященный **Всемирному дню учителя** (Отмечается по решению ЮНЕСКО с 1944 года)
День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности
Акция #ВместеЯрче
Ежегодная церемония «Посвящение в студенты»
Митинг, посвященный Дню Неизвестного солдата
Международный день прав человека (В 1948 году Генеральная ассамблея ООН приняла всеобщую декларацию, провозгласившую право каждого на жизнь, свободу и неприкосновенность)
Праздничный новогодний концерт
День рождения Московской области

День русской науки
Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества (Принят Президиумом Верховного Совета РФ в 1993 г.)
Международный женский день Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 марта (В 1910 г. на Международной конференции социалисток в Копенгагене К. Цеткин предложила ежегодно проводить День солидарности трудящихся женщин всего мира. В России отмечается с 1913 г.)
Проведение Дня открытых дверей
Мониторинг удовлетворенности качеством образовательных услуг и условиями обучения в техникуме (3-4 курс)
День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)
День российского предпринимательства
Тематические встречи с сотрудниками МБУК «Централизованная библиотечная сеть городского округа Чехов» с.Новый Быт
Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню памяти и скорби (Учреждён указом Президента в 1996 г. в честь памяти защитников Отечества и начала Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.)
Акция «Свеча Памяти»
День памяти и скорби
День молодежи
Участие в молодежном форуме «Я – гражданин Подмосковья»

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.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Выпуск стенгазеты «Быть учителем — это прекрасно!»
Выставка книг «Всемирный день защиты животных»
Конкурс экологического плаката «Планете жить!»
Подготовка материалов и организация участия обучающихся в акциях и конкурсах социальной рекламы на антикоррупционную тематику
Оформление информационного стенда на тему: «Советы подросткам. Если чувствуешь себя одиноким. Как бороться с депрессией»
Конкурса плакатов, стенных газет «О женщинах с любовью!»
Выставка литературы, посвященная Дню работника культуры (Установлен указом Президента Российской Федерации 27.08.2007 г.)
Участие в городских и областных мероприятиях по благоустройству и мероприятиях,

посвященных Дню Победы
День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)
Выпуск стенгазет, посвященных Дню Победы

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.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Общеродительское собрание в начале учебного года Собрание обучающихся по учебным группам перед началом учебного года 1 курс
Родительские собрания в группах нового набора Тематические родительские собрания
Родительские собрания в группах 2-3 курса Тренинг «Подростковый возраст»
Родительские собрания в выпускных группах Заседание родительского Совета
Привлечение родителей (законных представителей) проведению групповых и общетехникумовских мероприятий
Индивидуальная работа с родителями (законными представителями) обучающихся

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.

Общеродительское собрание в начале учебного года Заседание Студенческого Совета
Родительские собрания в группах нового набора Подготовка и проведение выборов нового состава Студенческого Совета
Родительские собрания в группах 2-3 курса Утверждение плана работы студенческого совета на новый учебный год
Родительские собрания в выпускных группах организация и проведение Акций рекомендуемых МОМО

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.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Единый День здоровья
Акция «За безопасность на дорогах»
Лекция со студентами на тему: «Профилактика табакокурения» среди несовершеннолетних» со студентами 1 курса
Лекция со студентами на тему: «Ответственность за совершенное административное, дисциплинарное, уголовное правонарушение»
Спортивные соревнования по настольному теннису
Организация и проведение социально-психологического тестирования обучающихся
Организация бесед с врачом-наркологом в группах 1 и 2 года обучения
Цикл лекций «Права человека»
Лекция со студентами на тему: «Профилактика употребления наркотических средств, ПАВ»
Деловая игра «Овладение навыками безопасного поведения в различных опасных ситуациях, в том числе в зонах с повышенной криминогенной опасностью»
Организация и проведение добровольных медицинских осмотров, обучающихся с целью выявления потребителей наркотических средств и психотропных веществ
Подготовка материалов и организация участия обучающихся в акциях и конкурсах социальной рекламы на антикоррупционную тематику
Акция «Алая лента», посвященная Международному дню борьбы со СПИДом
Лекция со студентами на тему: «Профилактика употребления алкоголя»
Спортивные соревнования по мини-футболу
Лекция со студентами на тему: «Профилактика ВИЧ»
Лекция со студентами на тему: «Профилактика зацепинга среди несовершеннолетних»
Лекция со студентами на тему: «Профилактика рисков суицида, вовлечения в «группы смерти». Информация о телефонах доверия»
Встречи в рамках месячника безопасности с сотрудниками МЧС, полиции
Деловая игра «Использование средств индивидуальной и коллективной защиты»
Единый день здоровья
Просмотр фильмов по профилактике употребления ПАВ, рекомендованных Министерством образования Московской области
Баскетбольный турнир
Спортивные соревнования по легкой атлетике
Организация и проведение мероприятий, посвященных всемирному дню без табака

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.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Проведение мастер-классов от работодателей
Единый день профориентации с участием работодателей
Онлайн-экскурсии на предприятия, выступающие социальными партнерами
Проведение конкурса профессионального мастерства с участием работодателей в качестве экспертов
Проведение демонстрационного экзамена с участием работодателей в качестве экспертов
Участие представителей работодателей в проведении отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий
Участие представителей работодателей в работе ГЭК
Участие представителей работодателей в реализации Федеральной программы «Билет в будущее»
Неделя энергосбережения
Проведение Дня открытых дверей
День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)

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.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Проведение мастер-классов от работодателей
Единый день профориентации с участием работодателей
Онлайн-экскурсии на предприятия, выступающие социальными партнерами
Проведение конкурса профессионального мастерства с участием работодателей в качестве экспертов
Проведение демонстрационного экзамена с участием работодателей в качестве экспертов
Участие представителей работодателей в проведении отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий
Участие представителей работодателей в работе ГЭК
Участие представителей работодателей в реализации Федеральной программы «Билет в будущее»
Неделя энергосбережения
Проведение Дня открытых дверей
День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Акимов Константин Анатолиевич, заместитель директора по учебно-воспитательной работе Гавшина Марина Ивановна, педагог-психолог Максимова Наталья Александровна, социальный педагог Максимова Наталья Александровна, педагог-организатор Савченко Олеся Алексеевна, преподаватели, представители родительского комитета.

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 Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1580 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 15.02.12 «Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44904);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 26 декабря 2014 года № 1164н «Об утверждении профессионального стандарта «Слесарь-ремонтник промышленного оборудования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 января 2015 г., регистрационный № 35692);

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»;

Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержденный № Р-776;

Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о волонтерском движении ГБПОУ МО "Чеховский техникум"

Положение о студенческом отряде ГБПОУ МО "Чеховский техникум"

Положение о работе кружков и спортивных секций ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о порядке, регламентирующем посещение мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о Совете по профилактике правонарушений ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о студенческом совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о родительском комитете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о психолого-педагогическом консилиуме ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Положение о службе медитации ГБПОУ МО №Чеховский техникум».

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 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Формы поощрения: объявление благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное симулирование.

За особые успехи в учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности студентам в пределах средств стипендиального фонда назначается государственная академическая стипендия, увеличенная в размере до 500% по отношению к нормативу, установленному Правительством Московской области для государственной академической стипендии студентам:

− за успехи в учёбе повышать академическую стипендию до 100% студентам, имеющим от одной до трёх «4»;

− за успехи в учёбе повышать академическую стипендию до 200% студентам, имеющим все «5»;

− за успехи в культурно-творческой и спортивной жизни повышать академическую стипендию на 50% студентам, активно участвующим во внутритехникумовских мероприятиях;

− за успехи в культурно-творческой и спортивной жизни повышать академическую стипендию до 100% студентам, активно участвующим в городских и районных мероприятиях:

− за успехи в культурно-творческой и спортивной жизни повышать академическую стипендию до 100% студентам, активно участвующим в *заочных* зональных и областных мероприятиях;

− за успехи в культурно-творческой и спортивной жизни повышать академическую стипендию до 150% студентам, активно участвующим в очных зональных и областных мероприятиях;

− за успехи в культурно-творческой и спортивной жизни повышать академическую 4 стипендию до 100% студентам, активно участвующим в *заочных* всероссийских и международных мероприятиях;

− за успехи в культурно-творческой и спортивной жизни повышать академическую стипендию до 150% студентам, активно участвующим в очных всероссийских и международных мероприятиях;

− повышать академическую стипендию до 300% студентам, принявшим участие в чемпионатах профессионального мастерства;

− повышение государственной академической стипендии за особые успехи в учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности производить при наличии средств в стипендиальном фонде.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса

Анализ ***условий воспитательной деятельности*** определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

-взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

-оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

1. Анализ ***состояния воспитательной деятельности*** определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;

- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа

обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в техникуме.

ПРИНЯТО
Решением ФУМО СПО по УГПС
19.00.00 Промышленная экология
и биотехнологии
Протокол от «20» мая 2022 года № 3

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(УГПС 19.00.00 Промышленная экология
и биотехнологии)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

с. Новый Быт
2026 г.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
01	День знаний[36]	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория перед входом в здание СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И., педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Кураторство» Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
07	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
03	День окончания Второй мировой войны	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
03	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
05	Классный час "Международный день распространения грамотности"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
09	Единый День здоровья	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
14	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
сентябр	*День города Чехов*	Обучающиеся ТМ-26,	*г.Чехов*	*Зам. директора по*	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3**	*Модуль*

ь		ПМ-26	*площадки*	*УВР Гавшина М.И.*	**ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	*«Внеаудиторная деятельность»*
сентябрь	Акция «За безопасность на дорогах»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, Педагог-организатор Савченко О.А., кураторы уч.групп	**ЛР 1**	Модуль «Профилактика и безопасность»
сентябрь	Акция «Чистый лес»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория села Новый Быт	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, в/о «Старший друг», кураторы уч.групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
сентябрь	Экологический субботник «Чистая территория»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
21	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
11	День языков народов России	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Кураторство»
30	День воссоединения новых регионов с Россией	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
28	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
сентябрь	**Всемирный день оказания первой помощи**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог – организатор Савченко О.А. преподаватель ОБЗР	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

сентябрь	Помощь библиотеке по обновлению фонда. Акция по сбору макулатуры	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Библиотека	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Кураторство»
Сентябрь-октябрь	Фотоконкурс в рамках Областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А., кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
25	120 лет со дня рождения композитора Дмитрия Шостаковича.	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
26	*День машиностроителя*	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	*Педагог – организатор Савченко О.А.*	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность» Модуль «Организация предметно-пространственной среды»
26	Классный час «Факторы, разрушающие здоровье. Профилактика вредных привычек"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Аудиторные занятия»
сентябрь	Лекция со студентами на тему: «Профилактика табакокурения» среди несовершеннолетних» со студентами 1 курса	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 1 ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
сентябрь	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6**	Модуль «Основные

	представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь			Савченко О.А.	**ЛР 7 ЛР 8**	воспитательные дела техникума»
ОКТЯБРЬ						
01	День пожилых людей	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог – организатор Савченко О.А., волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
05	Выпуск стенгазеты «Быть учителем — это прекрасно!»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Библиотека	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР3 ЛР4**	Модуль «Внеаудиторная деятельность» Модуль «Организация предметно-пространственной среды»
05	Акция «Открытка ветерану» (поздравление преподавателей)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Студенческий актив	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
05	Праздничный концерт, посвященный **Всемирному дню учителя** (Отмечается по решению ЮНЕСКО с 1944 года)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог – организатор Савченко О.А., кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
05	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
октябрь	Выставка книг «Всемирный день защиты животных»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Библиотека	Библиотекарь Дроздова Е.А.	**ЛР 1 ЛР 3**	Модуль «Кураторство»
октябрь	День среднего профессионального образования	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

				библиотекой		
12	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
19	Лекция со студентами на тему: «Ответственность за совершенное административное, дисциплинарное, уголовное правонарушение»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 1**	Модуль «Профилактика и безопасность»
17	Классный час "Физическая культура как основа формирования здорового образа жизни"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Аудиторные занятия»
октябрь	*День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности*	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	*Педагог-организатор Савченко О.А.*	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
19	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Обучающиеся МО-22	Учебные кабинеты Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
18	Ежегодная церемония «Посвящение в студенты»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А., кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность» Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
октябрь	Участие в областном конкурсе солистов и вокальных ансамблей в рамках Областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

21	Спортивные соревнования по настольному теннису	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
28	Акция #ВместеЯрче	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
25	День памяти жертв политических репрессий	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
26	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Обучающиеся МО-22	Учебные кабинеты Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
Октябрь-ноябрь	Участие в Московском областном фестивале-конкурсе патриотической песни "С чего начинается Родина"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
октябрь	Организация и проведение социально-психологического тестирования обучающихся	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
октябрь	Организация бесед с врачом-наркологом в группах 1 и 2 года обучения	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26, ТМ-25, ПМ-25	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
октябрь	Акция «Учителями славится Россия» (помощь учителям-пенсионерам)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

октябрь	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
НОЯБРЬ						
ноябрь	Цикл лекций «Права человека»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватели общественных дисциплин	**ЛР 1**	Модуль «Профилактика и безопасность»
02	«В единстве сила» час истории День народного единства	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	библиотека	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
02	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
07	Классный час "День народного Единства"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
09	Международный день против фашизма, расизма и антисемитизма.	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
09	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
17	«Будь добрым» беседа ко Всемирному дню доброты	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	библиотека	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
ноябрь	Лекция со студентами на тему: «Профилактика употребления наркотических средств, ПАВ»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
16	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»

18	День правовой грамотности	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Кураторство»
ноябрь	Октябрьская революция 1917г. Информина **«Красный кумач»**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
ноябрь	День словарей и энциклопедий и 225 лет со дня рождения Владимира Даля.	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
16	Классный час "Международный день толерантности" (Декларация принципов толерантности принята ЮНЕСКО в 1995 году)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Зам. директора по УВР, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
21	День Государственного герба Российской Федерации	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
22	Конкурс видеопоздравлений «Начало всему –Мама!»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
ноябрь	Всероссийский день правовой помощи детям (проведение лекционных занятий и бесед представителями прокуратуры, инспекторами ПДН ОМВД,	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 кураторы учебных групп	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»

	специалистами КДН и ЗП и др.)					
23	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
ноябрь	Неделя энергосбережения	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
ноябрь	Квест-игра «Кудашевские отряды» на территории музея-усадьбы «Лопасня-Зачатьевское»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
ноябрь	Конкурс экологического плаката «Планете жить!»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Библиотека	Педагог-организатор Савченко О.А., Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
27	День матери Праздничный концерт, посвященный Дню матери (Указ Президента РФ от 30.01.1998 года № 120 «О Дне матери»)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
ноябрь	Деловая игра «Овладение навыками безопасного поведения в различных опасных ситуациях, в том числе в зонах с повышенной криминогенной опасностью»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Преподаватель БЖД и ОБЗР Савченко О.А.	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
ноябрь	Организация и проведение добровольных медицинских осмотров обучающихся с целью выявления потребителей наркотических средств и психотропных веществ	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
ноябрь	в рамках проекта "Диалог со	Обучающиеся ТМ-26,	Учебные	Педагог –	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3**	Модуль

	священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	ПМ-26	кабинеты	организатор Савченко О.А.	**ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	«Основные воспитательные дела техникума»
ДЕКАБРЬ						
02	Акция «Алая лента», посвященная Международному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Профилактика и безопасность»
02	Историческая квест-игра «Битва под Москвой»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
07	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
03	"**Международный день инвалидов** (Отмечается по решению ООН с 1993 года)"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	педагог-организатор Савченко О.А. волонтерский отряд «Старший друг»,	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
05	Участие в городских мероприятиях, посвященных битве под Москвой	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	с.Новый Быт	Педагог-организатор Савченко О.А., члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
05	Кл.час «День неизвестного солдата»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
9	День Героев Отечества	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

9	**Международный день прав человека** (В 1948 году Генеральная ассамблея ООН приняла всеобщую декларацию, провозгласившую право каждого на жизнь, свободу и неприкосновенность)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Кураторство»
14	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
12	Классный час "День Конституции"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
13-20	Волейбольный турнир	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры Савченко О.А., Клочков В.В.	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
15	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
19	Классный час «Охрана природы — охрана здоровья»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 7**	Модуль «Аудиторные занятия»
19	Лекция со студентами на тему: «Профилактика употребления алкоголя»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
20	Спортивные соревнования по мини-футболу	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
21	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»

				групп		
26	Праздничный новогодний концерт	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 4**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
декабрь	Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-3	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
декабрь	Участие в организации и проведении новогодних мероприятий	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	С.Новый Быт	В.О «Старший друг», педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 4**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
декабрь	Оформление информационного стенда на тему: «Советы подросткам. Если чувствуешь себя одиноким. Как бороться с депрессией»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог-психолог	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
декабрь	130 лет со дня рождения Георгия Жукова.	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог-организатор Савченко О.А.		Модуль «Внеаудиторная деятельность»
декабрь	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
ЯНВАРЬ						
12	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
13	Лекция со студентами на тему: «Профилактика ВИЧ»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 5**	

13	Акция «Покорми птиц»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 7**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
14	*День рождения Московской области*	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	*Зам. директора по УВР Гавшина М.И, педагог-организатор Савченко О.А.*	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
16	«Рождественские традиции в России»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
17	«Зимние забавы»- игровая программа	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры	**ЛР 5**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
11	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
24	«Татьянин день» (праздник студентов)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
27	День снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
18	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
30	Классный час "Международный день родного языка"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 3**	Модуль «Аудиторные занятия»
январь	«Блокада в лицах» (снятие блокады Ленинграда)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

январь	«Крещение: суть праздника, история и традиции» Час духовной культуры	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
январь	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
ФЕВРАЛЬ						
3	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
3	Классный час "День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
1	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
8	День российской науки	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватели спец. дисциплин	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
8	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
10	Лекция со студентами на тему: «Профилактика зацепинга среди несовершеннолетних»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
14	Участие в Международном Дне православной молодежи	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

14	Организация встреч представителем мужского монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
17	Мероприятие, посвященное Дню памяти россиян, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А., кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
17	Встречи в рамках месячника патриотического воспитания с офицерами, ветеранами ВС	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А., члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
15	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
21	«Держава армией крепка» исторический экскурс	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
21	Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества (Принят Президиумом Верховного Совета РФ в 1993 г.)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А., кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
21	Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

22	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
февраль	«Опыт, сын ошибок трудных» Всемирный день радио	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог – организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
февраль	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
МАРТ						
1-8	Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с 8 марта)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, педагог-организатор Савченко О.А., волонтерский отряд «Старший друг»,	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
1-31	Акция «Скворечник»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Кураторы учебных групп	**ЛР 7**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
3	Классный час «Всемирный день дикой природы» (Принят Генеральной Ассамблеей ООН. Резолюция от 20 декабря 2013 г.)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
1	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
07	Международный женский день Праздничный концерт, посвященный Международному	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

	женскому дню 8 марта (В 1910 г. на Международной конференции социалисток в Копенгагене К. Цеткин предложила ежегодно проводить День солидарности трудящихся женщин всего мира. В России отмечается с 1913 г.)					
07	Конкурса плакатов, стенных газет «О женщинах с любовью!»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
06	Классный час «Экологические катастрофы мира»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 7**	Модуль «Аудиторные занятия»
март	Масленица, участие в организации и проведении Масленицы в монастыре ВДП	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
15	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
10-31	Акция «Дари добро», 14. приуроченная к Всемирному дню проявления доброты	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг», кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
18	День воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
21	Конкурс чтецов, посвященный Всемирному дню поэзии (Отмечается по решению ЮНЕСКО с 1999 г.)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель русского языка и литературы Демина Л.В.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
22	Выставка литературы,	Обучающиеся ТМ-26,	Библиотек	Библиотекарь	**ЛР 3**	Модуль

	посвященная Дню работника культуры (Установлен указом Президента Российской Федерации 27.08.2007 г.)	ПМ-26	а	Дроздова Е.А.		«Внеаудиторная деятельность»
24	День искусственного интеллекта.	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
24	Лекция со студентами на тему: «Профилактика рисков суицида, вовлечения в «группы смерти». Информация о телефонах доверия»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-психолог	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
22	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
28	Встречи в рамках месячника безопасности с сотрудниками МЧС, полиции	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Актовый зал	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
29	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
31	Деловая игра «Использование средств индивидуальной и коллективной защиты»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Кабинет БЖД	Преподаватель БЖД и ОБЗР Савченко О.А.	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
март	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
АПРЕЛЬ						
01	День смеха	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп, педагог-организатор	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

05	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
4-7	Распространение памяток, буклетов «Молодежь выбирает ЗОЖ» (ко Всемирному Дню здоровья)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 отряд «Старший друг»	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
07	Классный час "День космонавтики"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
07	Классный час "Всемирный день здоровья (Отмечается с 1948 г. по решению Всемирной Ассамблеи Здравоохранения ООН)" Спортивные соревнования	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп, преподаватели физической культуры	**ЛР 5**	Модуль «Аудиторные занятия»
07	Единый день здоровья	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Профилактика и безопасность»
11	День космонавтики	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы уч. групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
12	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
15	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками.	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
18	Проведение Дня открытых дверей	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Руководитель структурного подразделения Дьячкова Е.Н.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Социальное партнёрство и участие

						работодателей»
21	Старт акции «Георгиевская ленточка»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	СП-1	Педагог-организатор Савченко О.А., члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
19	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
22	Просмотр фильмов по профилактике употребления ПАВ, рекомендованных Министерством образования Московской области	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
23	Просмотр фильмов антикоррупционной направленности на портале “Российская электронная школа”	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Профилактика и безопасность»
17-21	Баскетбольный турнир	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры Савченко О.А., Клочков В.В.	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
24	Выставка литературы к Международному дню памятников и исторических мест (Отмечается с 1984 г. Установлен по решению ЮНЕСКО)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Библиотека	Библиотекарь Дроздова Е.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
24	Классный час «Чернобыль… Черная быль»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 7**	Модуль «Аудиторные занятия»
25	Мониторинг удовлетворенности	Обучающиеся ТМ-26,	Учебные	Педагог-психолог	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3**	Модуль

	качеством образовательных услуг и условиями обучения в техникуме (3-4 курс)	ПМ-26	кабинеты		**ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	«Кураторство»
26	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
апрель	Облагораживание памятников Победы	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Территория с. Новый Быт	Педагог-организатор Савченко О.А., члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
28	Акция «Лес Победы»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Территория с. Новый Быт	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, педагог-организатор Савченко О.А., кураторы уч. групп, члены студенческого совета	**ЛР 7**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
28	Акция «Дом, в котором ты живешь» благоустройство территории техникума, уборка во дворах ветеранов)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	Территория с. Новый Быт	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 6**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
апрель	Проведение акции «Помоги ветерану»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	Территория с. Новый Быт	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
апрель	Акция по весеннему благоустройству «Чистый город – любимый город»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И.,педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 7**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
апрель	Участие в городских и областных мероприятиях по благоустройству и	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Площадки г.о. Чехов	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, педагог-организатор	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

	мероприятиях, посвященных Дню Победы			Савченко О.А., кураторы уч. групп, члены студенческого совета		
апрель	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
МАЙ						
02	День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда (Первое мая, День международной солидарности трудящихся, праздновался в Российской империи с 1890 г. В Российской Федерации отмечается как Праздник Весны и Труда с 1992)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И , Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
3	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
5	Выпуск стенгазет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
5	Классный час “Мы граждане страны, победившей фашизм”	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог-организатор Савченко О.А., преподаватель русского языка и литературы Демина Л.В.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
5	Диктант Победы	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

08	Тематический праздничный концерт, посвященный Дню Победы (Установлен в ознаменование победы над гитлеровской Германией в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А., члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
09	Акция «Георгиевская лента»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, Педагог-организатор Савченко О.А., волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
9	День Победы	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, педагог-организатор Савченко О.А.,	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
9	Акция «Бессмертный полк»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, Педагог-организатор Савченко О.А., волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
12-15	Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-3	Кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
17	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
22-26	Спортивные соревнования по легкой атлетике	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»

23	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель русского языка Демина Л.В.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
26	День российского предпринимательства	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
26	Тематические встречи с сотрудниками МБУК «Централизованная библиотечная сеть городского округа Чехов» с.Новый Быт	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	библиотека	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, кураторы учебных групп	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
26	Классный час " День славянской письменности и культуры (Отмечается с 1986 г. в честь славянских просветителей Кирилла и Мефодия)"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог-организатор Савченко О.А., преподаватель русского языка и литературы Демина Л.В,	**ЛР 3**	Модуль «Аудиторные занятия»
24	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
30	Организация и проведение мероприятий, посвященных всемирному дню без табака	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Зам. директора по УВР Гавшина М.И ,кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»
31	**Разговоры о важном**	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
май	Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню Победы	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Площадки г.о. Чехов	Педагог-организатор Савченко О.А., преподаватель истории	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
май	«Хронограф 9 мая» Акция День Победы	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог– организатор	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6**	Модуль «Внеаудиторная

				Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 7 ЛР 8**	деятельность»
май	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
ИЮНЬ						
02	Международный день защиты детей. Игровая программа для воспитанников детского сада с. Новый Быт. Флешмоб, посвященный Международному дню защиты детей	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1 д/с с.Новый Быт	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
02	*Всемирный день молока*	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	*Педагог-организатор Савченко О.А.*	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
02	Конкурс рисунков на асфальте, посвященный Международному дню защиты детей (Учреждён в 1949 г. на Московской сессии совета Международной демократической федерации женщин)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 3**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
5	День эколога	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Преподаватель экологии Калмыкова М.С.	**ЛР 7**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
5	Конкурс стенгазет, посвященный Всемирному дню окружающей среды (Отмечается по решению ООН с 1972 г.)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Кураторы учебных групп	**ЛР 7**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
6	Конкурс чтецов, посвященный	Обучающиеся ТМ-26,	Актовый	Преподаватель	**ЛР 3**	Модуль

	Пушкинскому дню России (Учреждён указом Президента РФ в 1997 г.)	ПМ-26	зал	русского языка и литературы Демина Л.В.		«Внеаудиторная деятельность»
9	Классный час "Символы Российского государства"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Аудиторные занятия»
12	День России Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню России	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А., члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
20	Участие в городских мероприятиях, посвящённых Дню памяти и скорби (Учреждён указом Президента в 1996 г. в честь памяти защитников Отечества и начала Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 члены студенческого совета	Площадки г.о. Чехов	Педагог-организатор Савченко О.А., кураторы учебных групп, члены студенческого совета	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
20	Акция «Свеча Памяти»	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26 волонтерский отряд «Старший друг»	Территория СП-1	Зам. директора по УВР Гавшина М.И, Педагог-организатор Савченко О.А., волонтерский отряд «Старший друг»	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
22	День памяти и скорби	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
25	День молодежи	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Территория СП-1	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
26	Классный час "Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом"	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	**ЛР 5**	Модуль «Профилактика и безопасность»

27	Торжественное мероприятие, посвященное вручению дипломов выпускникам	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Актовый зал	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3**	Модуль «Кураторство»
июнь	«Мы не забудем эту дату» Акция День памяти и скорби	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	СП-1	Педагог–организатор Савченко О.А. зав.сельской библиотекой	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
июнь	в рамках проекта "Диалог со священником" встреча с представителем монастыря Вознесенская Давидова пустынь	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Учебные кабинеты	Педагог – организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Основные воспитательные дела техникума»
ИЮЛЬ						
8	День семьи, любви и верности	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Площадки г.о. Чехов	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
АВГУСТ						
22	День Государственного Флага Российской Федерации	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Площадки г.о. Чехов	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Площадки г.о. Чехов	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»
27	День российского кино	Обучающиеся ТМ-26, ПМ-26	Площадки г.о. Чехов	Педагог-организатор Савченко О.А.	**ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8**	Модуль «Внеаудиторная деятельность»

Приложение 4
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направление- производство продуктов питания из мясного сырья

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2026 г

СОГЛАСОВАНО с вводом в действие ГАК Главный инженер по качеству и.о. АО «Туринск» Черноглазова Е.О. «27» августа 2026 г.	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе «__» _____ 2026 г.

Рассмотрено на заседании предметной комиссии

специальностей технологического цикла

Протокол № 1 от «27» августа 2026г.

Председатель цикловой комиссии

О.В.Усольникова

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯЧ ГИА	4
2	СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ	9
3	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	27

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., с ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" и статью 4 федерального закона "о независимой оценке квалификации" N 253-ФЗ от 23.07.2025 , «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. Этот вид 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.".

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 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.	A/01.4 Техническое обслуживание 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
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.	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 технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения. E/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. E/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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	

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.

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.

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.

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

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.

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 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 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.

4. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ

ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" и статью 4 федерального закона "о независимой оценке квалификации" N 253-ФЗ от 23.07.2025 г.

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