

Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
Приказ от «_» ____ 2026 г. №

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (проект)

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалиста среднего звена

(на базе основного общего образования)

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника:

Техник - технолог

**Срок обучения 3 года 10 месяцев
(2026-2030 г.)**

Усолье, 2026г.

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343, с изменениями от 3 июля 2024 г. Приказ Минпросвещения России № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (далее – ФГОС СПО).

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

Организация-разработчик:

ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»

Экспертные организации:

Председатель СППСК «Перспективный»
Илья Иванович Касаткин

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1. Общие компетенции.....	12
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Примерная структура образовательной программы.....	35
5.1. Учебный план.....	35
5.2. Календарный учебный график	35
5.3. Рабочая программа воспитания.....	45
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	45
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	45
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	45
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	53
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	53
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	54
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	54
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	55
6.7. Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования.....	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	88
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	88
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 1.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ "ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья"	
Приложение 1.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ "ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
Приложение 1.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

"ПМ.05 Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда"

Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 2.1 «СГ.01 История России»	
Приложение 2.2 «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	
Приложение 2.3 «СГ.03 Физическая культура»	
Приложение 2.4 «СГ.04 Безопасность жизнедеятельности».....	
Приложение 2.5 "СГ.05 Основы бережливого производства"	
Приложение 2.6 "СГ.06 Основы финансовой грамотности"	
Приложение 2.7 "СГ.07 Социально значимая деятельность".....	
Приложение 2.10 «ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»	
Приложение 2.11 «ОП.02 Процессы и аппараты».....	
Приложение 2.12 «ОП.03 Метрология и стандартизация»	
Приложение 2.13 «ОП.04 Автоматизация технологических процессов»	
Приложение 2.14 «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности <u>.....</u>	
Приложение 2.15 «ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	
Приложение 2.16 «ОП.07 Охрана труда».....	
Приложение 2.17 «ОП.08 Правовые основы в профессиональной деятельности».....	
Приложение 2.18 «ОП.09 Техническое оснащение отрасли».....	
Приложение 2.19 «ОП.10 Инженерная графика».....	
Приложение 2.20 «ОП.11 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»	
Приложение 2.21 «ОП.12 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»	
Приложение 2.22 «ОП.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	
Приложение 3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	
Приложение 4. <u>ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА</u>	

РАЗДЕЛ I. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее ООП СПО), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум» (далее Техникум) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343. (далее – ФГОС СПО).

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, с одновременным получением среднего общего образования и разработана Техникумом на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО) с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Настоящая основная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации;

Программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, обеспечивает достижение обучающимися результатов освоения программы среднего профессионального образования, определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ПООП СПО. Включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Примерная образовательная программа, разработанная федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация

- образовательных программ, по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (Приказ Минпросвещения России от 13 декабря 2023 г. № 932);
- Перечень профессий, рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное образование (Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2023 г. № 354) (с изменениями и дополнениями);
 - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18.12.2020г., № 61573);
 - Письмо Минпросвещения России от 1 марта 2023 г. №05-592 «О направлении методических рекомендаций (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)»;
 - Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. № Р-98;
 - Приказ Минобрнауки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «Положение о практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
 - Приказ Министерства науки и высшего образования и Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями и дополнениями);
 - Приказ Минпросвещения России от 22 марта 2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по основным образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
 - Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России от 07.12.2021года регистрационный № 66211);
 - Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
 - Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. №555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 12.02.2021 г. №151-Р «Об утверждении концепции воспитания обучающихся Самарской области»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 г. №367-Р «Об утверждении методических рекомендаций»;
 - Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 22.07.2022 г. №733-Р «Об утверждении методических рекомендаций»;
 - Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 05.07.2023 г. №754-Р «Об утверждении методических материалов»;
 - Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 24.07.2024 г. №367-Р «Об утверждении методических материалов»;
 - Приказ Минпросвещения России от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные

государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (далее – ФГОС СПО);

- Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 года № 71119);

- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее - ФЗ-304);

- Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 30.08.2019 г. №16/2806 «О введении учебного элемента «Принципы и практики бережливого производства» в рабочие программы профессиональных модулей»;

- Письмо Минобрнауки Самарской области от 06.08.2020 г. № МО-16/2265 "О введении курса "Основы финансовой грамотности" в рабочие программы;

Письмо Минпросвещения России от 20.09.2022 №05-1649 «О проведении курса "Россия - моя история";

- региональные требования рынка труда;

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»;

- Локальные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум», регламентирующие образовательный процесс.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ООП СПО - основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК - междисциплинарный курс;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл.

ПМ - профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;
ОК - общие компетенции;
ПК - профессиональные компетенции;
ГИА - государственная итоговая аттестация.
Цикл ОУДБ - общеобразовательный цикл (базовые дисциплины);
Цикл ОУДП - общеобразовательный цикл (профильные дисциплины);
ВД - вид деятельности;
ВПД - вид профессиональной деятельности;
ОТФ - обобщенная трудовая функция;
ПА- промежуточная аттестация;
ПС- профессиональный стандарт;
ПЭ - профессиональный экзамен;
ТД- трудовое действие;
ТФ -трудовая функция;
УМК - учебно-методический комплекс.
ОТФ - обобщенная трудовая функция;
ПА- промежуточная аттестация;
ПС- профессиональный стандарт;
ТД- трудовое действие;
ТФ -трудовая функция;
УМК - учебно-методический комплекс.
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Техник-технолог

Формы обучения: очная

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 (3 года 10 месяцев), включая все структурные элементы образовательной программы. При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность осуществляется в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум» в очной форме.

При освоении образовательной программы или отдельных её компонентов образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки. Практическая

подготовка при реализации данной образовательной программы направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих служащих, в частности, путем расширения компонентов образовательных программ, предусматривающих указанную форму организации образовательной деятельности, в том числе моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, для обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенции, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

В пределах основной образовательной программы по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, на базе основного общего образования, осуществляется получение среднего общего образования. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППССЗ –1476 час.

Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО, определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательной деятельности на уровне среднего общего образования и реализуется образовательной организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-

эпидемиологических правил и нормативов. Изучение учебных предметов ориентировано преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию. Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО. Она позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающий вход в профессию.

При реализации образовательной программы техникум применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП:

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

Получение образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная и заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник – технолог 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник – технолог 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности выпускников:

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации):

Таблица 1

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	Производство продуктов питания из мясного сырья
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Отдельные компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки, базируются на передовых, инновационных технологиях, внедряемых в производство, и соответствуют существующим на данный момент отраслевым стандартам качества выпускаемой продукции.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результатами освоения образовательной программы СПО является формирование общих и профессиональных компетенций выпускника.

В пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования реализуется программа среднего общего образования, созданная на основе требований стандарта среднего общего образования. Результатами освоения образовательной программы СПО в части получения СОО является формирование: личностных, метапредметных, предметных результатов обучения.

4.1 Общие компетенции

Техникум, осуществляющий образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО, разрабатывает образовательные программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Перечень общих компетенций (ОК) выпускников определен в разделе V «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО». Формулировки общих компетенций представлены во ФГОС, а основная образовательная программа включает описание умений и знаний, составляющих содержание каждой общей компетенции, кодификатор умений и знаний применяется Техникумом для разделов программы, посвященных контролю и оценке результатов освоения общих компетенций. Структура общих компетенций приведены в таблице 2.

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	<p>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)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p>

		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	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>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</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (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	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

	подготовленности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

4.2 Профессиональные компетенции

Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен быть готов выпускник. В соответствии с основными видами деятельности формируются профессиональные модули образовательной программы.

Техникум разрабатывает образовательные программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. Формулировки и содержание профессиональных компетенций регламентированы во ФГОС, а примерная основная образовательная программа распределяет формирование элементов профессиональных компетенций по дисциплинам общепрофессионального цикла, и целых компетенций по модулям профессионального цикла, код умений и знаний вводится Техникумом для разделов программы, посвященных контролю и оценке результатов освоения профессиональных компетенций. Структура профессиональных компетенций приведена в таблице 5. Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы (Таблица 3). Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики.

Таблица 3 - Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	
<p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	Практический опыт:	ПО.1.1
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	ПО.1.1.1
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;	ПО.1.1.2
		мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;	ПО.1.1.3
		проверки товарного оформления и хранения продукции;	ПО.1.1.4
		оформления документов на отпущенную продукцию;	ПО.1.1.5
		проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;	ПО.1.1.6
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;	ПО.1.1.7
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;	ПО.1.1.8
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;	ПО.1.1.9
		участия в планировании основных показателей производства;	ПО.1.1.10
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;	ПО.1.1.11
		анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;	ПО.1.1.12
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.	ПО.1.1.13
Умения:	У.1.1		
применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;	У.1.1.1		

		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;	У.1.1.2
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;	У.1.1.3
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;	У.1.1.4
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;	У.1.1.5
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	У.1.1.6
		учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;	У.1.1.7
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	У.1.1.8
		Знания:	3.1.1
		производственный контроль на предприятиях отрасли;	3.1.1.1
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;	3.1.1.2
		требования охраны труда;	3.1.1.3
		основы производственного учета;	3.1.1.4
		методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	3.1.1.5
		виды брака и его учет в производстве;	3.1.1.6
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	3.1.1.7
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.	3.1.1.8
	ПК 1.2. Организовывать	Практический опыт:	ПО.1.2
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	ПО.1.2.1
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;	ПО.1.2.2
		мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;	ПО.1.2.3
		проверки товарного оформления и хранения продукции;	ПО.1.2.4

инструкциями	оформления документов на отпущенную продукцию;	ПО.1.2.5
	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;	ПО.1.2.6
	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;	ПО.1.2.7
	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;	ПО.1.2.8
	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;	ПО.1.2.9
	определения потребности в рабочей силе;	ПО.1.2.10
	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;	ПО.1.2.11
	учета рабочего времени и выработки работающих;	ПО.1.2.12
	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;	ПО.1.2.13
	обеспечения безопасных условий труда на производстве;	ПО.1.2.14
	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;	ПО.1.2.15
	участия в планировании основных показателей производства;	ПО.1.2.16
	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;	ПО.1.2.17
	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;	ПО.1.2.18
	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;	ПО.1.2.19
	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;	ПО.1.2.20
	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.	ПО.1.2.21
Умения:		У.1.2
применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов		У.1.2.1

		и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;	
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;	У.1.2.2
		планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;	У.1.2.3
		осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;	У.1.2.4
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;	У.1.2.5
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;	У.1.2.6
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;	У.1.2.7
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;	У.1.2.8
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;	У.1.2.9
		разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;	У.1.2.10
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;	У.1.2.11
		разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;	У.1.2.12
		разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;	У.1.2.13
		определять потребности в рабочей силе;	У.1.2.14
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;	У.1.2.15
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	У.1.2.16
		учитывать рабочее время и выработку работающих;	У.1.2.17
		контролировать выполнение производственных плановых заданий;	У.1.2.18
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения	У.1.2.19

		безопасности выпускаемой продукции.	
		Знания:	3.1.2
		требования охраны труда;	3.1.2.1
		производственный контроль на предприятиях отрасли;	3.1.2.2
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;	3.1.2.3
		основы производственного учета;	3.1.2.4
		методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	3.1.2.5
		виды брака и его учет в производстве;	3.1.2.6
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	3.1.2.7
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.	3.1.2.8
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:	ПО.2.1
		приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;	ПО.2.1.1
		распределения поступающего сырья на переработку;	ПО.2.1.2
		первичной обработки сырья;	ПО.2.1.3
		проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;	ПО.2.1.4
		контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);	ПО.2.1.5
		подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;	ПО.2.1.6
		выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;	ПО.2.1.7
		наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;	ПО.2.1.8
		регулирования температуры и времени охлаждения;	ПО.2.1.9
		проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества;	ПО.2.1.10
		оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.	ПО.2.1.11
		отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	У.2.1.1

	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	
	приемки сырья животного происхождения;	У.2.1.2
	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	У.2.1.3
	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;	У.2.1.4
	ведения первичной документации;	У.2.1.5
	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	У.2.1.6
	Знания:	3.2.1
	общие сведения о мясном скотоводстве;	3.2.1.1
	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	3.2.1.2
	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	3.2.1.3
	ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	3.2.1.4
	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	3.2.1.5
	режимы первичной переработки мясного сырья;	3.2.1.6
	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	3.2.1.7
	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	3.2.1.8
	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:		ПО.2.2
	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;		ПО.2.2.1
	распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;		ПО.2.2.2
	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;		ПО.2.2.3
	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);		ПО.2.2.4
	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;		ПО.2.2.5
	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;		ПО.2.2.6
	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;		ПО.2.2.7
	регулирования температуры и времени охлаждения;		ПО.2.2.8
	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества;		ПО.2.2.9
	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.		ПО.2.2.10
	Умения:		У.2.2
	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;		У.2.2.1
	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;		У.2.2.2
	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;		У.2.2.3
приемки сырья животного происхождения;		У.2.2.4	

		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	У.2.2.5
		контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;	У.2.2.6
		ведения первичной документации;	У.2.2.7
		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	У.2.2.8
		Знания:	3.2.2
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	3.2.2.1
		общие сведения о мясном скотоводстве;	3.2.2.2
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	3.2.2.3
		ход приемки сырья животного происхождения;	3.2.2.4
		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	3.2.2.5
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	3.2.2.6
		режимы первичной переработки мясного сырья;	3.2.2.7
		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	3.2.2.8
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	3.2.2.9
		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;	3.2.2.10
		формы и правила ведения первичной документации;	3.2.2.11
		устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;	3.2.2.12
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	3.2.2.13

<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	Практический опыт:		ПО.2.3
	распределения поступающего сырья на переработку;		ПО.2.3.1
	первичной обработки сырья;		ПО.2.3.2
	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;		ПО.2.3.3
	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;		ПО.2.3.4
	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);		ПО.2.3.5
	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;		ПО.2.3.6
	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;		ПО.2.3.7
	регулирования температуры и времени охлаждения;		ПО.2.3.8
	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества;		ПО.2.3.9
	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.		ПО.2.3.10
	Умения:		У.2.3
	приемки сырья животного происхождения;		У.2.3.1
	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;		У.2.3.2
	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;		У.2.3.3
	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;		У.2.3.4
	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;		У.2.3.5
	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;		У.2.3.6
	ведения первичной документации;		У.2.3.7
	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения,		У.2.3.8

		внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	
		Знания:	3.2.3
		общие сведения о мясном скотоводстве;	3.2.3.1
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	3.2.3.2
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	3.2.3.3
		ход приемки сырья животного происхождения;	3.2.3.4
		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	3.2.3.5
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	3.2.3.6
		режимы первичной переработки мясного сырья;	3.2.3.7
		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	3.2.3.8
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	3.2.3.9
		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;	3.2.3.10
		формы и правила ведения первичной документации;	3.2.3.11
		устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;	3.2.3.12
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	3.2.3.13
Обеспечение	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Практический опыт:	ПО.3.1
		планирования работы структурного подразделения;	ПО.3.2
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.	ПО.3.3
		Умения:	У.3.1

		рассчитывать выход продукции в ассортименте;	У.3.1.1
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	У.3.1.2
		Знания:	3.3.1
		принципов и форм организации производственного процесса;	3.3.1.1
		методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат;	3.3.1.2
		методики расчета экономических показателей.	3.3.1.3
		Практический опыт:	ПО.3.2
		планирования работы структурного подразделения;	ПО.3.2.1
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;	ПО.3.2.2
		принятия управленческих решений.	ПО.3.2.3
		Умения:	У.3.2
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;	У.3.2.1
		оформлять планы работы по установленной форме;	У.3.2.2
		проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	У.3.2.3
		Знания:	3.3.2
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);	3.3.2.1
		основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	3.3.2.2
		Практический опыт:	ПО.3.3
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	ПО.3.3.1
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;	ПО.3.3.2
		расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;	ПО.3.3.3
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;	ПО.3.3.4
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;	ПО.3.3.5
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;	ПО.3.3.6
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.		

		участия в планировании основных показателей производства.	ПО.3.3.7
		Умения:	У.3.3
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;	У.3.3.1
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;	У.3.3.2
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;	У.3.3.3
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;	У.3.3.4
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;	У.3.3.5
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;	У.3.3.6
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	У.3.3.7
		Знания:	3.3.3
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);	3.3.3.1
		основные приемы организации работы исполнителей;	3.3.3.2
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	3.3.3.3
		Практический опыт:	ПО.3.4
		группировки и анализа информации;	ПО.3.4.1
		расчета показателей производительности труда;	ПО.3.4.2
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;	ПО.3.4.3
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.	ПО.3.4.4
		Умения:	У.3.4
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);	У.3.4.1
		сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;	У.3.4.2
		осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по	У.3.4.3
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		

		результатам сопоставления;	
		принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	У.3.4.4
		Знания:	3.3.4
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	3.3.4.1
		Практический опыт:	ПО.3.5
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	ПО.3.5.1
		проверки товарного оформления и хранения продукции;	ПО.3.5.2
		оформления документов на отпущенную продукцию;	ПО.3.5.3
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;	ПО.3.5.4
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.	ПО.3.5.5
		Умения:	У.3.5
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;	У.3.5.1
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;	У.3.5.2
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;	У.3.5.3
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;	У.3.5.4
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;	У.3.5.5
		определять потребности в рабочей силе;	У.3.5.6
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;	У.3.5.7
		учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.	У.3.5.8
		Знания:	3.3.5
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;	3.3.5.1
		основы производственного учета;	3.3.5.2
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	3.3.5.3
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.	3.3.5.4
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Умения:	У.4
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	У.4.1
		Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение	У.4.2
		Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	У.4.3
		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	У.4.4
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	У.4.5
		Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	У.4.6
		Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	У.4.7
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	У.4.8
		Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности	У.4.9

		технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья	
		Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	У.4.10
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	У.4.11
		Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде	У.4.12

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Учебный план по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Пояснительная записка

Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий Продолжительность учебной недели - пять дней; аудиторная учебная нагрузка 36 ч. в неделю: 3 пары в понедельник и пятницу, 4 пары во вторник, среду и четверг, в понедельник классный час.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут. Занятия проводятся парами с уроками по 45 минут, с перерывами по 5 мин. между уроками пары, 10 мин. между парами; время обеденного перерыва - 40 минут.

Лабораторно-практические занятия по МДК могут проводиться в подгруппах. Продолжительность урока производственной практики составляет 6-8 часов.

Формы и процедуры текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной, самостоятельной работы, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса. Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Возможно применение рейтинговой и накопительной системы оценивания.

Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения проф. модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских.

Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 24 недели.

Преддипломная практика является обязательной для всех студентов и проводится в конце всего курса обучения перед государственной (итоговой) аттестацией.

Консультации проводятся согласно графику их проведения: групповые, индивидуальные, устные, письменные. Консультации предусмотрены для подготовки к экзамену, диф.зачету. Консультации 4 часа в год на студента.

Время проведения каникул: 2 недели в зимний период, 8-9 недель - в летний период.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования - естественнонаучного.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык», практические занятия по предмету «Информатика» допускается проводить в подгруппах.

«Обществознание» представляет собой единую дисциплину, включающую в себя экономику и право.

Для подгрупп девушек 50 ч. (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 ч.

Обязательны четыре экзамена: по русскому языку, математике и из профильных дисциплин по выбору – «Химия» и «Биология».

Учебные дисциплины по выбору: «Родной язык/ родная литература» - 40 ч.

Формирование структуры ООП с учетом вариативной части.

Формирование вариативной части ориентировано на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и на основании документа согласования с работодателями.

Распределение вариативной части образовательной программы производилось в рамках объема времени, указанного во ФГОС СПО для срока обучения рабочих из расчета – не менее 612 академических часа.

Так как образовательная программа предусматривает получение среднего общего образования в рамках подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования, то предполагается распределение объема времени 720 часов (20 недель) направленного не только на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций.

При планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались анализом ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий- заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций с учетом международных требований и профессиональных стандартов.

Вариативная часть направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, а также на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов.

Формы проведения консультаций

Часы консультаций предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и

профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагает инклюзию. В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура», для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ней предусмотрен раздел подвижных занятий адаптивной физкультурой. В программе разделов включены часы, посвященные поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» общепрофессионального учебного цикла предусмотрены разделы

и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине может быть проведена сразу по окончании изучения данной дисциплины.

Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, может является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре и предмету Социально значимая деятельность.

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

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 реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда (субаренда), безвозмездное пользование, практическая подготовка	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ – основание возникновения права (реквизиты и срок действия)
1	2	3	4	5	6	7
1.	ОУП.01Русский язык ОУП.02Литература УПВ.01Родной язык/родная литература	Учебный кабинет: 109 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 109 (S=48,9M ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
2.	ОУП.03 История СГ.01 История России ОУП.04 Обществознание ОУП.05 География ОП.08 Правовые основы в профессиональной деятельности	Учебный кабинет: 121 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт., -карта России., -карта мира., -политическая карта России., -политическая карта мира., -карта Самарской области.	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 121 (S=49,8M ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
3.	ОУП.06 Иностранный язык СГ.02Иностранный язык в профессиональной деятельности	Учебный кабинет: 128 компьютер-1шт.,принтер-1шт, стол учительский-1шт,стул учительский-2шт.,стол ученический-8шт., стул ученический-16 шт., стол компьютерный-1 шт., книжный шкаф открытый-1шт., стол управления лингафонными кабинетами, экран настенный-1шт.,софит-1шт., стенды-8шт., принтер-1шт., сканер-1шт,колонки-	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 104 (S=49,7M ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок

		2шт.,лингфонные кабины-12шт.,пульт управления ученика-12шт., стулья в кабинках-12 шт., наушники-13шт., цифровой диктофон-1шт., магнитофон-1шт.-доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт				
4.	ОУП.07 Математика ОУП.11 Физика	Учебный кабинет: 140 - стол преподавателя – 1шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт -плакаты-10шт	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 4 этаж, кабинет № 140 (S=49,8 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
5.	ОУП.12 Химия ОУП.13 Биология ОП.07 Охрана труда ОП.08 Правовые основы в профессиональной деятельности	Учебный кабинет: 96 - стол преподавателя – 1шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт., - софит-1шт., - плакаты-18 шт., - карта России., - таблица Менделеева.,	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 104 (S=49,5м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
6.	ОУП.10 ОБЖ СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Учебный кабинет: 21 - стол преподавателя – 1шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт - телевизор-1 шт., -ИБП -1шт., -клавиатура-1шт., -монитор-1шт., -мышь-1шт., -системный блок -1шт	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 1 этаж, кабинет № 21 (S=47,4 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
7.	ОУП.09 Физическая культура	Рабочее место преподавателя; - раздевалки; -душевые; -туалеты; -склад спортивного инвентаря; -тренажерный зал; -комплект учебно -	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 1 этаж, с/з (S=444,5 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок

		<p>наглядных пособий по физической культуре;</p> <p>-спортивный инвентарь (согласно типового табеля спортивного инвентаря и оборудования),</p> <p>армрестлинга,</p> <p>-сетки волейбольные,</p> <p>-перчатки боксерские -2 пары,</p> <p>-форма боксерская – 4 комплекта.</p> <p>-футбольные ворота 2шт.,</p> <p>- баскетбольные щиты 10шт.</p> <p>- волейбольные стойки 2шт.,</p> <p>- беговая дорожка 3шт.</p> <p>- велоэллипсоид программируемый 3шт. ,</p> <p>-велозргометр 3шт.</p> <p>-гребной тренажёр 2шт.,</p> <p>- пресс-дуга с гантелями бшт.</p> <p>- профессиональная подставка под штангу 2шт.</p> <p>-силовой тренажёр 2шт.,</p> <p>- стойки для прыжков в высоту 2шт.</p> <p>-теннисный стол 8шт.,</p> <p>-шагатель 2шт.</p> <p>- планка для прыжков высоту 2шт.,</p> <p>- шведская лестница 2шт.</p> <p>- борцовский ковёр 1шт</p>				
8.	<p>СГ.06 Основы финансовой грамотности</p> <p>СГ.05 Основы бережливого производства</p> <p>ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кабинет: 137</p> <p>- стол преподавателя – 1шт.,</p> <p>- стул преподавателя – 1 шт;</p> <p>- парты- 13 шт.,</p> <p>- стулья - 26 шт.,</p> <p>- доска аудиторная– 1шт,</p> <p>- софит-1шт</p>	<p>Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А</p> <p>Здание учебного корпуса</p> <p>4 этаж, кабинет № 137 (S=49,2 м²)</p>	Оперативное управление	Самарская область	<p>Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок</p>

	ОП.10 Основы предпринимательства, открытие собственного дела ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда ОП.15 Основы экономики, менеджмента и маркетинга					
9.	ОП.02 Процессы и аппараты ОП.09 Техническое оснащение отрасли	Учебный кабинет: 100 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 2 этаж, кабинет № 100 (S=49,3 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
10.	ОП.03 Метрология и стандартизация	Учебный кабинет: 70 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 2 этаж, кабинет № 70 (S=33,0 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
11.	ОП.04 Автоматизация технологических процессов ОП.12 Инженерная графика	Учебный кабинет: 165 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 4 этаж, кабинет № 165 (S=49,4 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
12.	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Учебный кабинет: 113 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт., -компьютеры – 15шт., -столы компьютерные- 15шт., -компьютеры – 15шт., -столы компьютерные- 15шт.,	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 113 (S=68,0 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
13.	ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в	Учебный кабинет: 106 - стол преподавателя – 1шт.,	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район,	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской

	пищевом производстве ОП.13 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	- стул преподавателя – 1 шт.; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт., - софит-1шт., - клавиатура-1шт., - монитор-1шт., - мышь-1шт., - системный блок -1шт.	с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 106 (S=46,6 м ²)			области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
14	ОП.14 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных; МДК.04.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции; УП.04 Учебная практика; ПП.04 Производственная практика	Учебный кабинет: 26 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт.; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт., - софит-1шт., - компрессориум для трихинелоскопии, - трихинелоскоп., - проекционный трихинелоскоп «Стейк-про»., - стерилизатор.	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 1 этаж, кабинет № 26 (S=52,3 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
15.	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства МДК.01.02 Организация технологического процесса убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика	Учебный кабинет: 29 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт.; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт., -индикатор мастит - теста молока., -индикатор супоросности., -микроскоп медицинский., -рефрактометр для меда, -экстромер «Охотник»	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 1 этаж, кабинет № 29 (S=49,4 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок
16.	МДК 02.01 Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции; МДК 02.02 Процессы производства колбасных	Учебный кабинет: 109 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт.; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1шт, - софит-1шт., -плакаты -шкаф -муляжи продуктов	Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 3 этаж, кабинет № 109 (S=48,9 м ²)	Оперативное управление	Самарская область	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок

	<p>изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика; МДК 03.01 Организация технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции; МДК 03.02 Процесс производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции; УП.03 Учебная практика; ПП.03 Производственная практика; МДК.04.01 Рабочая профессия: Изготовитель полуфабрикатов; УП.06 Учебная практика;</p>					
17.	<p>Организация работы структурного подразделения; Учебная практика; Производственная практика</p>	<p>Учебный кабинет: 138 - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт; - парты- 13 шт., - стулья - 26 шт., - доска аудиторная– 1 шт, - софит-1шт</p>	<p>Россия, 446733, Самарская область, Шигонский район, с.Усолье, ул.Королева, д.14 А Здание учебного корпуса 4 этаж, кабинет № 138 (S=48,2 м²)</p>	Оперативное управление	Самарская область	<p>Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления № 40 о/у от 01.06.2006 г. на неопределенный срок</p>

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину(модуль).

Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

Перечень специальных помещений

Тренажеры, тренажерные комплексы

- тренажер для выработки навыков и совершенствования техники управления транспортным и мобильным энергетическим средством (в качестве тренажера может использоваться учебное транспортное средство).

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standart 2007	Все дисциплины и модули	40
2	Операционная система Microsoft Windows 7 для образовательных организаций	Все дисциплины и модули	40
3	Антивирусное программное обеспечение Dr.Web Security для бизнеса	Все дисциплины и модули	50
4	КОМПАС-3D V19 –система трёхмерного моделирования, универсальная система автоматизированного 2D-проектирования	ОП.03 Инженерная графика	22
5	1С: ERP Управление предприятием 8	ОП.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
6	Гарант (справочно-правовая система) www.garant.ru	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	22
7	КонсультантПлюс www.consultant.ru	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	2

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 (приложение 3).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом 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

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в

том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ) в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные 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 профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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».

6.7. Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования

Для успешного освоения среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО необходимо обеспечить достижение всех результатов, обозначенных ФГОС СОО.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

1) личностным, включающим:

осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

2) метапредметным, включающим:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

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

Требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения основной образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья определяются в примерных адаптированных основных образовательных программах.

Научно-методологической основой для разработки требований к личностным, метапредметным и предметным результатам обучающихся, освоивших основную образовательную программу, является системно-деятельностный подход. единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В адаптированных основных образовательных программах требования к личностным результатам дополняются специальными результатами коррекционно-развивающей работы по развитию жизненной компетенции обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и

общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

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

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Стандарт определяет элементы социального опыта (знания, умения и навыки, опыт решения проблем и творческой деятельности) освоения основной образовательной программы с учетом необходимости сохранения фундаментального характера образования, специфики изучаемых учебных предметов и ориентирован на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки (далее - предметные результаты).

Требования к предметным результатам:

формулируются в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретных умений;

формулируются на основе документов стратегического планирования с учетом результатов проводимых на федеральном уровне процедур оценки качества образования (всероссийских проверочных работ, национальных исследований качества образования, международных сравнительных исследований);

определяют минимум содержания среднего общего образования, изучение которого гарантирует

государство, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;

определяют требования к результатам освоения основной образовательной программы по учебным предметам на базовом и углубленном уровнях и ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

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

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

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

Предметные результаты по предметной области "Русский язык и литература" должны обеспечивать:

1. По учебному предмету "Русский язык" (базовый уровень):

1) сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

2) совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

3) сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

4) совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

5) обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о

признаках литературного языка и его роли в обществе;

6) сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

7) обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

8) обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

9) совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

2. По учебному предмету "Литература" (базовый уровень):

1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д.

Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;

традиция и новаторство;

авторский замысел и его воплощение;

художественное время и пространство;

миф и литература; историзм, народность;

историко-литературный процесс;

литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

литературные жанры;

трагическое и комическое;

психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;

"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;

взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

художественный перевод; литературная критика;

10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве,

использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

3. По учебному предмету "Родной язык" (базовый уровень):

1) сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

2) совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

3) формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

4) систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

5) систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

6) систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;

7) развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;

8) систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

9) совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

10) развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

4. По учебному предмету "Родная литература" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса родная литература должны отражать:

1) сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;

2) осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;

3) сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;

4) понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

5) владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;

6) умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;

7) сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

8) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

9) владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

5. Предметные результаты по учебному предмету "Иностранный язык" предметной области "Иностранные языки" должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной):

5.1. По учебному предмету "Иностранный язык" (базовый уровень):

1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием

нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-

коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

6. По учебному предмету "Математика" (включая курсы "Алгебра и начала математического анализа", "Геометрия", "Вероятность и статистика") (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса математики должны отражать:

1) владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

2) умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

3) умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

4) умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

5) умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

6) умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

7) умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

8) умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

9) умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

10) умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры

вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

11) умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

12) умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

13) умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

14) умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

По учебному предмету "Математика" (включая разделы "Алгебра и начала математического анализа", "Геометрия", "Вероятность и статистика") (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углубленного курса математики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;

2) умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;

3) умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;

4) умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;

5) умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;

6) умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;

7) умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;

8) умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция

функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;

умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;

умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;

9) умение свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;

10) умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;

умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;

11) умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;

12) умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;

13) умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

14) умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение

многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

15) умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;

16) умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

17) умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3 , определитель матрицы, геометрический смысл определителя;

18) умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;

19) умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

7. По учебному предмету "Информатика" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

7) владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

8) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

9) умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

10) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

11) умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

8. По учебному предмету "История" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса истории должны отражать:

1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;

3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;

приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

В том числе по учебному курсу "История России":

Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции.

Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика "военного коммунизма". Общество, культура в годы революций и Гражданской войны.

Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. "Великий перелом". Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности.

Великая Отечественная война 1941 - 1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе.

СССР в 1945 - 1991 годы. Экономическое развитие и реформы. Политическая система "развитого социализма". Развитие науки, образования, культуры. "Холодная война" и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.

Российская Федерация в 1992 - 2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

По учебному курсу "Всеобщая история":

Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество.

Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е годы. "Великая депрессия" и ее проявления в различных странах. "Новый курс" в США. Германский нацизм. "Народный фронт". Политика "умиротворения агрессора". Культурное развитие.

Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу.

Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему.

9. По учебному предмету "География" - требования к предметным результатам освоения углубленного курса географии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;

2) освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;

3) сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов,

определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;

4) владение географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов;

6) сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм;

7) готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;

8) сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;

9) применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;

10) сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов.

10. По учебному предмету "Обществознание" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса обществознания должны отражать:

1) сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни

общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для

восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

По учебному предмету "Обществознание" (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углубленного курса обществознания должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность знаний об основах общественных наук: социальной психологии, экономике, социологии, политологии, правоведении и философии, их предмете и методах исследования, этапах и основных направлениях развития, о месте и роли отдельных научных дисциплин в социальном познании, о роли научного знания в постижении и преобразовании социальной действительности; о взаимосвязи общественных наук, необходимости комплексного подхода к изучению социальных явлений и процессов;

2) сформированность знаний об обществе как системе социальных институтов; о ценностно-нормативной основе их деятельности, основных функциях; многообразии социальных институтов, включая семью, государство, базовые экономические, политические институты, институты в сфере

культуры и массовых коммуникаций; о взаимосвязи и взаимовлиянии различных социальных институтов; об изменении с развитием общества их состава и функций; о политике Российской Федерации, направленной на укрепление и развитие социальных институтов российского общества; о государственно-общественных институтах в Российской Федерации, в том числе об институте Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации; о способах и элементах социального контроля, о типах и способах разрешения социальных конфликтов, о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; о свободе и необходимости, единстве и многообразии в общественном развитии, факторах и механизмах социальной динамики;

3) овладение элементами методологии социального познания; умение применять методы научного познания социальных процессов явлений для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности, планирования и достижения познавательных и практических целей;

4) умение при анализе социальных явлений соотносить различные теоретические подходы, делать выводы и обосновывать их на теоретическом и фактично-эмпирическом уровнях; проводить целенаправленный поиск социальной информации, используя источники научного и научно-публицистического характера, вести дискуссию, выстраивать аргументы с привлечением научных фактов и идей; владение приемами ранжирования источников социальной информации по целям распространения, жанрам, с позиций достоверности сведений;

5) готовность и способность делать объектом рефлексии собственный социальный опыт, использовать его при решении познавательных задач и разрешении жизненных проблем, разрешения конфликтов правовыми способами; умение подходить к анализу и оценке общественных явлений с научных позиций, соотносить различные теоретические подходы, оценки; делать собственные выводы и обосновывать их на теоретическом и эмпирическом уровнях;

6) готовность продуктивно взаимодействовать с общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике;

7) сформированность умений, необходимых для успешного продолжения образования на уровне высшего образования по направлениям социально-гуманитарной подготовки, включая умение самостоятельно овладевать новыми способами познавательной деятельности, выдвигать гипотезы, соотносить информацию, полученную из разных источников, эффективно взаимодействовать в исследовательских группах при решении учебных задач, требующих совместной деятельности, выполнять свою часть работы по предложенному плану (инструкции), соотносить свои действия с действиями других участников групповой деятельности; способность ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

11. По учебному предмету "Физика" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса физики должны отражать:

1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и

движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

По учебному предмету "Физика" (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углубленного курса физики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность понимания роли физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека; роли и места физики в современной научной картине мира; роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

2) сформированность системы знаний о физических закономерностях, законах, теориях, действующих на уровнях микромира, макромира и мегамира, представлений о всеобщем характере физических законов; представлений о структуре построения физической теории, что позволит осознать роль фундаментальных законов и принципов в современных представлениях о природе, понять границы применимости теорий, возможности их применения для описания естественнонаучных явлений и процессов;

3) сформированность умения различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): инерциальная система отсчета, материальная точка, равноускоренное движение, свободное падение, абсолютно упругая деформация, абсолютно упругое и абсолютно неупругое столкновения, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа, точечный заряд, однородное электрическое поле, однородное магнитное поле, гармонические колебания, математический маятник, идеальный пружинный маятник, гармонические волны, идеальный колебательный контур, тонкая линза; моделей атома, атомного ядра и квантовой модели света;

4) сформированность умения объяснять особенности протекания физических явлений: механическое движение, тепловое движение частиц вещества, тепловое равновесие, броуновское движение, диффузия, испарение, кипение и конденсация, плавление и кристаллизация, направленность теплопередачи, электризации тел, эквипотенциальности поверхности заряженного проводника, электромагнитной индукции, самоиндукции, зависимости сопротивления полупроводников "р-" и "n-типов" от температуры, резонанса, интерференции волн, дифракции, дисперсии, полного внутреннего отражения, фотоэффект, физические принципы спектрального анализа и работы лазера, "альфа-" и "бета-" распады ядер, гамма-излучение ядер;

5) сформированность умений применять законы классической механики, молекулярной физики и термодинамики, электродинамики, квантовой физики для анализа и объяснения явлений микромира, макромира и мегамира, различать условия (границы, области) применимости физических законов, понимать всеобщий характер фундаментальных законов (закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, закон всемирного тяготения, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения энергии) и ограниченность использования частных законов; анализировать физические процессы, используя основные положения, законы и закономерности: относительность механического движения, формулы кинематики равноускоренного движения, преобразования Галилея для скорости и перемещения, три закона Ньютона, принцип относительности Галилея, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и механической энергии, связь работы силы с изменением механической энергии, условия равновесия твердого тела; связь давления идеального газа со средней кинетической энергией теплового движения и концентрацией его молекул, связь температуры вещества со средней кинетической энергией его частиц, связь давления идеального газа с концентрацией молекул и его температурой, уравнение Менделеева-Клапейрона, первый закон термодинамики, закон сохранения энергии в тепловых процессах; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, потенциальность электростатического поля, принцип суперпозиции электрических полей, закона Кулона; законы Ома для участка цепи и для замкнутой электрической цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, правило Ленца, постулаты специальной теории относительности Эйнштейна, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, первый и второй постулаты Бора, принцип неопределенности Гейзенберга, закон сохранения заряда, массового числа и энергии в ядерных реакциях, закон радиоактивного распада;

6) сформированность умений применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов происходящих на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движения небесных тел, эволюции звезд и Вселенной;

7) сформированность умений исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, проводить самостоятельные исследования в реальных и лабораторных условиях, читать и анализировать характеристики приборов и устройств, объяснять принципы их работы;

8) сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; владение умениями самостоятельно формулировать цель исследования (проекта), выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами; планировать и проводить физические эксперименты, описывать и анализировать полученную при выполнении эксперимента информацию, определять достоверность полученного результата;

9) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью: на основании анализа условия выбирать физические модели, отвечающие требованиям задачи, применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчеты на основании имеющихся данных, анализировать результаты и корректировать методы решения с учетом полученных результатов; решать качественные задачи, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественнонаучного цикла: выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

10) сформированность умений анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества;

11) овладение различными способами работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, развитие умений критического анализа и оценки достоверности получаемой информации;

12) овладение организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

13) сформированность мотивации к будущей профессиональной деятельности по специальностям физико-технического профиля.

12. По учебному предмету "Химия" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса химии должны отражать:

1) сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический

закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

5) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

7) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

8) сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

10) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

11) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

По учебному предмету "Химия" (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углубленного курса химии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников

энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);

3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

5) сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;

6) сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

7) сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;

8) владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании

веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;

9) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;

10) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;

11) сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

12) сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

13) сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

13. По учебному предмету "Биология" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса биологии должны отражать:

1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

2) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;

3) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

4) сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

5) приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

6) сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза,

пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

7) сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

8) сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

9) сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

10) сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

По учебному предмету "Биология" (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углубленного курса биологии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;

2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает:

основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие);

биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачева; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;

законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);

принципы (чистоты гамет, комплементарности);

правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);

гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса,

рибозима Г. Чек);

3) владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

4) умение выделять существенные признаки:

строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;

строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека;

биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;

7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;

11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

12) умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.

9.14.1. По учебному предмету "Основы безопасности и защиты Родины" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса по основам безопасности и защиты Родины должны отражать: (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)

- 1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 5) сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 6) сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 7) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 8) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 9) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 10) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 11) овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 12) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)
- 13) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных

заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биологосоциального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)

14) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)

15) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)

16) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)

Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Основы безопасности и защиты Родины" определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 27.12.2023 № 1028)

14. По учебному предмету "Физическая культура" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса физической культуры должны отражать:

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

6) положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

Требования Стандарта к результатам освоения основной образовательной программы определяют содержательно-критериальную и нормативную основу оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Освоение обучающимися основной образовательной программы завершается промежуточной аттестацией обучающихся. Обучающиеся сдают «Русский язык», «Математика», один из

профильных предметов.

Предметные результат «овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности» достигается через работу над проектами

ОУП. ИП.01	Индивидуальный проект (Биология)	Социальный проект	изучение общественного мнения, определение актуальной социальной проблемы, определение целей и задач социального проекта, формирование общественного мнения, проведение плановых мероприятий	Продукт Документ – отчёт о проделанной работе. - Достигнута ли цель проекта? - Каковы положительные и отрицательные последствия проекта? (Что получилось? Что не получилось? Почему?) - Что нужно изменить, чтобы реализация следующего социального проекта была более успешной?
---------------	-------------------------------------	-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Раздел 7. Формирование оценочных материалов 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 СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП.

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

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Сидорова Надежда Игорьевна	ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум» председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Ильясова Елена Геннадьевна	ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум, председатель ПЦК «Общеобразовательный цикл»
Лабзина Оксана Геннадьевна	ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум, зав методическим кабинетом
Полякова Елена Николаевна	ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
Касаткин Илья Иванович	Председатель СППСК «Перспективный»

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. к ООП по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства продукции из мясного сырья

МДК. 01.01 Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки скота, птицы и кроликов

Усолье
2026

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от «_» августа 2026года
Председатель _____ Н.И. Сидорова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

«_» августа 2026года

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

период	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
№ приказа, дата	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	

Составитель:
Полякова Е.Н., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности *Технология продуктов питания животного происхождения* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.3.1 Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 1</i>	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).</i>
<i>ПК 1.1.</i>	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>
<i>ПК 1.2.</i>	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

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
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p>
Уметь	<p>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.</p>
Знать	<p>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.</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Теоретическое обучение	Лабораторных. и практических. занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК.01.01. Организация технологического процесса убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов	186	186	186	76	62/48	-	-	-	-
	Всего:	186	186	186	76	110	-	-		

3.1. Тематический план и содержание

МДК.01.01 Организация технологического процесса убоя и первичной

переработки скота, птицы и кроликов

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	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)		18	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	Содержание	4	
	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		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на	Содержание	6	
	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:		
Практическое занятие №1 Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.		2	

предприятиях мясной отрасли	принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.		
	Организация работы в 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	6	
	Практическое занятие № 2 Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
	Практическое занятие № 3 Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
	Практическое занятие № 4 Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2	
Раздел 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов		110	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	Содержание		
	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	4	
	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 и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 1 Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	2	
	Практическое занятие № 2 Анализ правил контроля при приёмке, сортировке, содержании и кормлении скота	2	
	Практическое занятие № 3 Анализ условий и правил приёма, режимов содержания скота на предубойной базе мясокомбината	2	
Тема 2.2. Первичная переработка скота	Содержание		
	Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съёмка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	6	
	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 и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие №4 Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	2	
	Практическое занятие №5 Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	2	
	Практическое занятие № 6 Определение вида и направления продуктивности с/х животных	2	
	Лабораторная работа №1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	4	
Тема 2.3. Первичная переработка свиней	Содержание	6	
	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.		
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.		
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №7 Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез.	2	
	Практическое занятие №8 Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	2	
	Лабораторная работа №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	4	
Тема 2.4. Первичная переработка	Содержание	4	
	Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка		

птицы	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.		
	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 и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие №9 Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	2	
	Практическое занятие №10 Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2	
	Практическое занятие №11 Контроль предубойного содержания птицы	2	
Лабораторная работа №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	4		
Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	Содержание		
	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.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие №12 Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	4	
	Практическое занятие №13 Определение упитанности скота, птицы и кроликов	4	
	Практическое занятие №14 Выявление дефектов при первичной переработке скота, ухудшающих товарный вид мяса	4	
	Лабораторная работа №4 Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	4	
Тема 2.6. Обработка субпродуктов	Содержание		
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.	4	
	Обработка шерстных субпродуктов.		

	Обработка мякотных субпродуктов.		
	Обработка слизистых субпродуктов.		
	Обработка мясокостных субпродуктов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №15 Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	4	
	Лабораторная работа №5 Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	4	
Тема 2.7. Обработка кишечного сыря	Содержание		
	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	4	
	Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота.		
	Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота.		
	Обработка кишечного комплекса свиней.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №16 Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сыря.	2	
Лабораторная работа №6 Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	4		
Тема 2.8. Переработка крови	Содержание		
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	4	
	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 и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №17 Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	4	
Лабораторная работа №7 Отработка практических навыков по получению гематогена.	4		
Тема 2.9. Обработка жирового сыря	Содержание		
	Классификация твердого и мягкого жирсыря для вытопки жира.	2	
	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа №8 Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	4		
Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	Содержание	2		
	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур.			
	Обработка щетины.			
	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 рога-копытного сырья.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4/2	
	Практическое занятие №18 Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	2		
Раздел 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки		59	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	
Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	Содержание	8		
	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			12
	Практическое занятие №19 Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.			4
Практическое занятие №20 Характеристика мяса с признаками PSE, DFD, NOR.	4			
Лабораторная работа №9 Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	4			

Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	Содержание		
	Холодильная обработка 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.	8	
	Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.		
	Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №21 Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	4	
Лабораторная работа №10 Определение термического состояния мясного сырья.	4		
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	10	
	Практическое занятие №22 Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	2	
	Практическое занятие №23 Анализ основных неисправностей, причины их возникновения при работе на технологическом оборудовании при приёмке скота, птицы и кроликов.	2	
	Лабораторная работа №11 Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	4	
	Лабораторная работа №12 Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2	
	Лабораторная работа №13 Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	2	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МДК 01.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА КОЛБАСНЫХ И КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Усолье

2026

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от _ августа 2026 года
Председатель _____ Н.И.Сидорова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ И.А.Серёдкина
_ августа 2026 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Составитель:
Полякова Е.Н., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности: - производство колбасных изделий, производство копченых изделий и полуфабрикатов, эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха.

1.3.1 Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 1</i>	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).</i>
<i>ПК 1.1.</i>	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>
<i>ПК 1.2.</i>	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практи- ческий опыт	<ul style="list-style-type: none">-производства колбасных изделий;- производства копченых изделий и полуфабрикатов;- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;- производить контроль качества готовой продукции;- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;- причины возникновения брака;- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.									
			Обучение по МДК, в час.					Практики		Консультации		
			всего, часов	в т.ч.		курсовой работа (проект), час	Учебная	Производственная				
теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия, часов											
ОК 1-9	МДК 01.02 Организация технологического процесса колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	212	208	88	30/60	30	-	-	-	-	4	
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Производственная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Всего:	212	208	88	30/60	30	-	-	-	-	4	

3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля

МДК 01.02 Организация технологического процесса колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции

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	Уровень освоения
Раздел 1. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		212	ОК 1-9 ПК1.1- ПК1.2
Тема 1.1 Ассортимент колбасных изделий, технологические процессы производства колбасных изделий	Содержание Ассортимент колбасных изделий. Основное сырье в колбасном производстве. Вспомогательное сырье в колбасном производстве. Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения. География колбасной гастрономии.	26	
	Практическая работа № 1 Ознакомление с ГОСТ Р 54354-2011 производство мясных продуктов. Термины и определения	4	
	Практическая работа № 2 Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза		
	Лабораторная работа №1 Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	12	
Тема 1.2 Посол сырья для колбасного производства	Содержание Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов. 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.	12	
Тема 1.3 Приготовление фарша для колбасного производства	Содержание Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ. Формирование белково-жировой эмульсии. Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульсификаторы. Оборудование для перемешивания фарша.	14	

	Фаршемешалки различных конструкций.		
	Лабораторная работа № 2 Формование колбасных изделий	12	
	Лабораторная работа №3 Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве	12	
	Практическая работа № 3 Составление технологических схем производства колбас.	2	
Тема 1.4 Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	Содержание	18	
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек. Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы. Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.		
	Практическая работа № 4 Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	2	
	Практическая работа № 5 Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	2	
	Практическая работа № 6 Анализ технологических процессов производства ливерных, полукопченых и варено-копченых колбас. Оценка результатов	2	
	Практическая работа № 7 Составление технологических схем производства колбас	2	
	Практическая работа № 8 Технологические расчеты сырья, специй, фарша для производства колбасных изделий	4	
	Практическая работа №9 Технологические расчеты тароупаковочных материалов для производства колбасных изделий	4	
	Практическая работа № 10. Технологические расчеты рабочей силы цехов колбасного производства	4	
	Практическая работа № 11 Технологические расчеты оборудования цехов колбасного производства	2	
	Практическая работа № 12 Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2	
	Тема 1.5	Содержание	18

Термическая обработка колбасных изделий	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. 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.		
	Лабораторная работа № 4 Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	12	
	Лабораторная работа № 5 Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	12	
Тема 1.6 Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	Содержание	12	
	Упаковочные и перевязочные материалы. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Самостоятельное изучение и составление конспектов, написание рефератов, создание презентаций.		4	
Примерная тематика курсовых проектов: Технологический процесс производства варено-копченых колбасных изделий 4 т/смену Технологический процесс производства кровяных колбасных изделий 5 т/смену Технологический процесс производства полукопченых колбасных изделий 7 т/смену Технологический процесс производства сосисок из мяса птицы 8 т/смену Технологический процесс производства вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек с использованием сои 10 т/смену Технологический процесс производства колбасных изделий с использованием ускоренного посола 9 т/смену Технологический процесс производства копченых колбасных изделий 4 т/смену Технологический процесс производства варено-копченых колбасных изделий с использованием различных оболочек 8 т/смену Технологический процесс производства вареных колбасных изделий 7		30	

<p>т/смену</p> <p>Технологический процесс производства копченых колбасных изделий с использованием различных специй 6 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства кровяных колбасных изделий с использованием консервантов 4 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства сарделек из говядины и свинины 10 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства сосисок из мяса птицы с использованием соли 9 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства кровяных колбасных изделий с использованием различных специй 6 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства копченых колбасных изделий с использованием консервантов с целью увеличения сроков хранения 7 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства ливерных колбасных изделий 8 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства вареных колбасных изделий с использованием мяса птицы 9 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства копченых колбасных изделий и свинокопченостей с использованием фосфатов 12 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства копченых колбасных изделий с использованием белоксодержащих препаратов заменителей мяса сельскохозяйственных животных 11 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства диетических колбасных изделий 10 т/смену</p> <p>Технологический процесс производства сосисок и сарделек с использованием мяса птицы 12 т/смену</p>		
Всего	212	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 01.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПОЛУФАБРИКАТОВ,
ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И КОНСЕРВОВ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕНА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ

Усолье
2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК.01.03 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	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</i>
ОК 02	<i>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>
ОК 04	<i>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</i>
ОК 05	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>
ОК 07	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
ОК 09	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</i>

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).</i>
ПК 1.1.	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>
ПК 1.2.	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

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
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p>
<p>Уметь</p>	<p>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.</p>
<p>Знать</p>	<p>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.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	190
Объем образовательной программы	180
в том числе:	
теоретическое обучение	78
лабораторные занятия (если предусмотрено)	20
практические занятия (если предусмотрено)	52
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	30
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	180
Консультации	4
Промежуточная аттестация - зачёт	6

МДК 01.03 Организация технологического процесса полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции

Организация технологического процесса полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции		<i>150</i>	Практическая подготовка	<i>OK</i>
Тема 2.1. Морфологический и химический состав мяса	Содержание	<i>16</i>	<i>180</i>	<i>OK 1-9</i>
	Морфологический состав мяса	<i>2</i>	<i>2</i>	
	Химический состав мяса	<i>2</i>	<i>2</i>	
	Пищевая ценность различных видов убойных животных	<i>2</i>	<i>2</i>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>10</i>		
	Практическое занятие. Сравнительное определение видов принадлежности мяса	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>OK 1-9</i>
	Практическое занятие. Составление таблиц по соотношению тканей в различных видов мяса (говядина, баранина)	<i>2</i>	<i>2</i>	
Практическое занятие.	<i>2</i>	<i>2</i>		

	Составление таблиц по соотношению тканей в различных видах мяса (свинина, птица)			
	Лабораторная работа. Распознавание мяса разных видов животных по жиру	2	2	<i>OK 1-9</i>
	Лабораторная работа. Распознавание мяса по органолептическим признакам	2	2	
Тема 2.2. Холодильная обработка мясных продуктов	Содержание	26		
	Холодильная обработка как способ консервирования мяса	2	2	<i>OK 1-9</i>
	Классификация мяса по термическому состоянию. Цель охлаждения	2	2	
	Способы охлаждения мясного сырья и их оценка Тепло и массообмены мяса с окружающей средой	2	2	
	Усушка мяса при охлаждении и хранении Подмораживание мяса его цель и режимы	2	2	
	Параметры и длительность хранения мяса подмороженном состоянии.	2	2	
	Замораживание мяса и мясных продуктов. Размораживание мяса	2	2	
	Изменения происходящие в сырье при размораживании	2	2	
	Способы размораживания	2	2	
	Контроль технологических процессов	2	2	
	Контрольно-измерительные приборы	2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		<i>OK 1-9</i>
	Практическое занятие. Обобщение изученных данных по теплофизической и механической характеристике мясных продуктов	2	2	
	Лабораторная работа. Расчет потерь при холодильной обработке мяса и мясных продуктов	2	2	
	Лабораторная работа. Расчет потерь при разморозке мяса и мясных продуктов	2	2	
	Тема 2.3. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырь	Содержание	10	
Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства		2	2	
Ассортимент продуктов из свинины. Технологические		2	2	

	особенность производства			
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства	2	2	
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства	2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие. Изучение требований охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов из мяса	2	2	
Тема 2.4. Технология производства полуфабрикатов	Содержание	46		
	Классификация полуфабрикатов	2	2	
	Сырье и вспомогательные материалы	2	2	
	Производство натуральных полуфабрикатов	2	2	
	Производство фасованного мяса	2	2	
	Производство рубленых полуфабрикатов	2	2	
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте	2	2	
	Подготовка сырья и материалов	2	4	
	Приготовление начинки, приготовление теста	2	2	
	Формование, замораживания, галтовка	2	2	
	Упаковывание. Сроки хранения и реализация	2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26		
	Практическое занятие. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов	2	2	
	Практическое занятие. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет	2	2	
Практическое занятие. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования	2	2		
Лабораторная работа. Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей	6	2		
				<i>OK 1-9</i>
				<i>OK 1-9</i>

	дегустацией (пельмени, мясные вареники, манты, хинкали)			
	Лабораторная работа. Выработка натуральных полуфабрикатов с последующей дегустацией (зразы, шницель, бифштекс)	5	2	
	Лабораторная работа. Выработка рубленых полуфабрикатов с последующей дегустацией (котлета, биточки, тефтели, фрикадельки)	5	2	
	Лабораторная работа. Выработка панированных полуфабрикатов с последующей дегустацией	4	2	
Тема 2.5. Моделирование и оптимизация технологических процессов производства мясопродуктов	Содержание	12		
	Задачи моделирования процессов переработки сырья животного происхождения	2	2	
	Графовые и матричные модели технологической системы	2	2	
	Математические системы модели структурной оптимизации технологической системы	2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	2	
	Практическое занятие. Изучение базовых показателей для классификационной группы отдельных рецептур мясопродуктов	2	2	<i>OK 1-9</i>
	Лабораторная работа. Применение современных программных продуктов для оптимизации и расчета рецептур в условиях рынка	2	2	
	Лабораторная работа. Составление и корректировка нормативных рецептур	2	2	
Тема 2.6. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	8		
	Принцип консервирования мяса и мясных продуктов	2	2	
	Современные направление консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка	2	2	
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства	2	2	<i>OK 1-9</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	

	Практическое занятие. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе	2	2	
Тема 2.7. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание	6		
	Основное сырье при производстве мясных мясосодержащих консервов.	2	2	
	Вспомогательное сырье при производстве консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	2	2	<i>OK 1-9</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа. Изучение технологического процесса производства жестяных банок	2	2	
Тема 2.8 Технология консервов на мясной основе	Содержание.	26		
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе	2	2	<i>OK 1-9</i>
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудования для фасования и укупоривания тары	2	2	
	Стерилизация консервов. Техника стерилизации.	2	2	
	Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Лабораторная работа. Составление технологической схемы и расчет рецептур при производстве мясных консервов	2	1	
	Лабораторная работа. Составление технологической схемы и расчет рецептур при производстве мясосодержащих консервов	2	1	
	Лабораторная работа. Составление технологической схемы и расчет рецептур при производстве консервов для детского питания	2	1	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству	4	1	

	мясных консервов(мясные кусковые консервы)			
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству мясосодержащих консервов и консервов с добавлением растительного сырья.	4	1	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству мясных консервов для детского питания	4	1	
Курсовой проект	<ol style="list-style-type: none"> 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 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. 5. 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	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2. 				

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**МДК 01.04 ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Усолье

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_н.01.04 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

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:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).</i>
ПК 1.1.	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>
ПК 1.2.	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

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
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p>
Уметь	<p>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.</p>
Знать	<p>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.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	255
Объем образовательной программы	237
в том числе:	
теоретическое обучение	105
лабораторные занятия (если предусмотрено)	32
практические занятия (если предусмотрено)	100
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	8
практическая подготовка	237
Консультации	4
Промежуточная аттестация - зачёт	6

01.04 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	180	Практическая подготовка	OK
Тема. Технология производства полуфабрикатов и продуктов из мяса	105	76	

Тема 4.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	94	2	OK 1-9
	Классификация и ассортимент мясных консервов	2	2	
	Классификация и характеристика субпродуктов	2	2	
	Товароведная классификация консервов	2	2	
	Факторы формирования и сохранения товаров	2	2	
	Товароведная характеристика мясных консервов	2	2	
	Организация процесса обработки субпродуктов	2	2	
	Технология обработки мякотных субпродуктов	2	2	
	Принципы консервирования мяса	2	2	
	Принцип консервирования мясных продуктов	2	2	
	Современные направления консервирования пищевых продуктов	2	2	
	Сублимационная сушка	2	2	
	Современное направление консервирования пищевых продуктов.	2	2	
	Ионизированная сушка	2	2	
	Ассортимент консервов на мясной основе	2	2	
	Технологические особенности производства	2	2	
	Характеристика основного оборудование	2	2	
	Описание технологических линий производства	2	2	
	Производства фаршевых консервов	2	2	
	Производство ветчинных консервов	2	2	
Консервы для детского питания	2	2		
Гомогенизированные консервы	2	2		
Пюреобразные консервы	2	2		

Крупноизмельченные консервы	2	2	
Производство диетических консервов	2	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	46	4	
Практическая работа. Ознакомление с ассортиментом мясных консервов. Показатели качества и маркировка	2	4	
Практическая работа. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	2	4	
Практическая работа. Анализ технологического процесса выработки консервов на мясной основе	4	4	
Практическая работа. Определение качества сырья	4	4	
Практическая работа. Составление технологической схемы производства консервов «Говядина тушеная» Классическая схема производства мясных консервов	4	4	
Практическая работа. Составление технологической схемы Производство мясных фаршевых консервов. Производство мясорастительных консервов	4	4	
Практическая работа. Составление технологической схемы. Производство консервов из субпродуктов. Производство консервов из мяса птицы	4	4	
Практическая работа. Составление технологической схемы. Производство консервов из конины. Технологический процесс производства натурально-кусковых консервов	4	4	
Практическая работа. Составление технологической схемы. Технологическая схема производства мясных консервов «Говядина тушеная троицкая» Технологическая схема производства мясных консервов. «Паштет для завтрака с мясом»	4	4	OK 1-9
Практическая работа. Составление	4	4	

	технологической схемы. Технологическая схема производства мясных консервов. «Крем любительский». Технологическая схема производства мясных консервов. «Паштет для завтрака с печенью»			
	Лабораторная работа. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства	4	4	
	Лабораторная работа. Составление технологической схемы. Технологическая схема производства мясных консервов «Говядина тушеная троицкая» Технологическая схема производства мясных консервов. «Паштет для завтрака с мясом»	6	4	
Тема 4.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание	76		OK 1-9
	Морфологический и химический состав сырья	2	2	
	Виды сырья и требование к нему	2	2	
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов	2	2	
	Вспомогательное сырье при производстве мясных консервов	2	2	
	Вспомогательное сырье при производстве мясосодержащих консервов	2	2	
	Подготовка вспомогательных материалов	2	2	
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства	2	2	
	Подготовка тары	2	2	
	Условия и сроки хранения основного сырья	2	2	
	Условия и сроки хранения вспомогательного сырья	2	2	
	Требование к качеству основного и вспомогательного сырья	2	2	

Технологический процесс производства	2	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	52		
Практическая работа. Органолептическая оценка качества основного сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов	4	4	
Практическая работа. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов	4	4	
Практическая работа. Отработка навыков разделки, жиловки, обвалки сырья	4	4	
Практическая работа. Подготовка тушек птицы и кроликов. Измельчение, посол, выдержка в рассоле. Расчет посолочных материалов.	4	4	
Практическая работа. Составление технологических схем, подготовки вспомогательных материалов (бобы, фасоль, перец, картофель)	4	4	
Практическая работа. Составление рецептов для варки бульонов (косный, мясо-косный), расчет и подготовка сырья. Варка бульонов	4	4	
Практическая работа. Составление технологических схем приготовления соусов. томатного соуса, сметанного сладкого, белого.	4	4	
Практическая работа. Расчет энергетической ценности консервов: говядина тушеная Баранина тушеная Свинина тушеная Гуляш говяжий Паштет печеночный. Говядина отварная Язык говяжий в желе Паштет мясной Каша греч. с говядиной "Крошка" "Малыш" "Язычок"	4	4	OK 1-9

	Практическая работа. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов.	4	4	
	Практическая работа. Исследование мяса при холодильной обработке	4	4	
	Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества сырья при производстве консервов. Составление технологических карт	6	4	
	Лабораторная работа. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	6	4	
Тема 4.3. Технология	Содержание	67		OK 1-9
	Ассортимент и принцип классификации консервов	2	2	

консервов на мясной основе	Требование стандартов к качеству продукции	2	2	
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе	2	2	
	Фасование и укупоривание	2	4	
	Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары	2	2	
	Формула стерилизации	2	4	
	Стерилизация консервов	2	2	
	Техника стерилизации	2	4	
	Оборудование для термической обработки консервов	2	4	
	Обработка консервов после стерилизации	2	2	
	Контроль технологических процессов	2	2	
	Контрольно-измерительные приборы	2	2	
	Технологические линии по производству консервов на мясной основе	2	2	
	Техника безопасности при работе с оборудованием	2	2	
	Поточно механизированные линии для производства консервов	2	2	
	Анализ технологических процессов производства	2	2	
Специальная технология	1	2		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	34			
Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы, паштеты, фаршевые консервы).	6	4	ОК 1-9	
Лабораторная работа. Оборудование для термической обработки консервов	4	4		
Обработка консервов после стерилизации				
Практическая работа. Органолептическая оценка качества мясных консервов	4	4		
Практическая работа. Проектирование линии комплексной переработки кости «Спомаш».	4	2		
Расстановка оборудования, характеристика оборудования, производительность				
Практическая работа. Проектирование линии	4	2		

	«Лилдаль» для переработки косного остатка. Расстановка оборудования, характеристика оборудования, производительность			
	Практическая работа. Непрерывно действующая установка для извлечения жира сухим способом. Характеристика оборудования, техника безопасности при работе с оборудованием.	4		2
	Практическая работа. Производства желатина.	4		2
	Практическая работа. Расчет потерь при обработке мясного и вспомогательного сырья	4		4

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Производственная практика раздела 2

Виды работ

1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.
2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.
3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.
4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.
5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.
6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.
7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.
8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.
9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.
10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.
11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.
12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.
13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.
14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.
16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.
17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.
18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.
19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.

<p>20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.</p> <p>21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p> <p>22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.</p>	
<p>Всего</p>	

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 нержавеющей стали, 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, 2018. – 184 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.
4. 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 PROОбразование: [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 ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	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. <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные 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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

	результатов работы команды)	
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

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми знаниями осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2

Общие компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Знания соответствующие с действующей компетенцией	Знания в соответствии с результатов освоения дисциплины	№ в соответствии действующей компетенцией	Форма вопроса, количество баллов	
					№	Количество баллов
ОК 1.	З 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .	<ul style="list-style-type: none"> - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства 	З 1.1.1	1-2	2
	З 1.2.1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; 	З 1.2.1	3	1
ОК 2.	З 2.1.3	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых 	З 2.1.3	4	1

			<p>изделий и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства 			
	3 2.1.4	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; - ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства 	3 2.1.4	5	1
ОК 3	3 3.1.5	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; 	3 3.1.5	6	1
ОК 4	3 4.1.6	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и 	3 4.1.6	7-8	2

			правила техники безопасности колбасного производства			
	3 4.1.7	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> ; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства 	3 4.1.7	9	1
ОК 5	3 5.1.8	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства 	3 5.1.8	10	1
	3 5.1.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; 	3 5.1.9	11	2
ОК 6	3 6.1.10	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства 	3 6.1.10	12	2

ОК 7	3 7.1.11	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 7.1.11	13	2
	3 7.1.12	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 7.1.12	14	1
ОК 8	3 8.1.13	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 8.1.13	15	1
	3 8.1.14	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 8.1.14	16	1
ОК 9	3 9.1.15	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и	3 9.1.15	17	1

		осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	правила техники безопасности колбасного производства			
Итого					17	20

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Общие компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов
ОК 1.	У 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. 	У 1.1.1	18	1
ОК 2.	У 2.1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. 	У 2.1.2	19	1
ОК 3	У 3.1.3	Принимать решения в	<ul style="list-style-type: none"> - готовить колбасные и копченые изделия к реализации;- 	У 3.1.3	20	1

		стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p>			
ОК 4	У 4.1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</p> <p>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</p> <p>- производить контроль качества готовой продукции;</p> <p>- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p>	У 4.1.4	21	3
ОК 5	У 5.1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</p> <p>- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</p> <p>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и</p>	У 5.1.5		

			полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.			
ОК 6	У 6.1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 6.1.6		
ОК 7	У 7.1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 7.1.7	22-24	2
ОК 8	У 8.1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;	У 8.1.8		
ОК 9	У 9.1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;	У 9.1.9	25	1

			<ul style="list-style-type: none"> - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; 			
			Итого			10

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевым элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов –30 баллов.

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Усолье

2026

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от ____ августа 2026 года
Председатель _____ Н.И.Сидорова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ И.А.Серёдкина
_____ августа 2026 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

период	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
№ приказа, дата	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	

Составитель:

Ерзамаева Е.И., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

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.04 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 2	<i>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).</i>
ПК 2.1.	<i>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.</i>
ПК 2.2.	<i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</i>
ПК 2.3.	<i>Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</i>

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
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
Уметь	<p>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.</p>
Знать	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 286 часа

в том числе в форме практической подготовки - 168 часов

курсовая работа 30 часов

Из них на освоение МДК –142 часов

в том числе самостоятельная работа ___ часа

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная -72 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

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 часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
1	2	3		4
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции				
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий				
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	8		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	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.			
	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.			
	Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и готовой продукции при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Практическая работа №1 Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	
Практическая работа №2 Изучение порядка отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4			
Практическая работа №3 Изучение методов анализа, контроля безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов и готовых продукции.	4			
Практическая работа №4 Изучение порядка пооперационного производственного контроля. Составление схемы технологического контроля.	4			
Практическая работа №5 Изучение особенностей ведения	4			

	производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
	Практическая работа №6 Отработка методики отбора проб сырья для проведения оценки качества.	4		
	Практическая работа №7 Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного и дополнительного сырья.	4		
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Содержание	10		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.			
	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.			
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.			
	Контроль технологических процессов в термическом отделении.			
	Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.			
	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Практическое занятие №8 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	
Практическая работа №9 Разработка мероприятий по предупреждению брака колбасных изделий.	4			
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса				
Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание	8		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.			
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.			
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.			
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.			
	Дефекты натуральных мясных полуфабрикатов и причины их возникновения.			
	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов натуральных мясных полуфабрикатов			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие №10 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4		
	Практическое занятие №11 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов.	4		
	Практическая работа №12 Разработка мероприятий по предупреждению брака натуральных полуфабрикатов	4		
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.			
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.			
	Дефекты рубленых мясных полуфабрикатов и причины их возникновения.	4		
	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов рубленых мясных полуфабрикатов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа №13 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	4		
	Практическое занятие №14 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4		
Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	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	12		

	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 №15 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	3		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов				
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.			
	Требования к консервной таре.			
	Дефекты мясных консервов и причины их возникновения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание	5		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.			
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.			
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.			

	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов мясных и мясосодержащих консервов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
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 жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования рН 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.	72	72	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	
Производственная практика Виды работ 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.	72	72	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	

<p>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</p> <p>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</p> <p>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</p> <p>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</p> <p>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</p> <p>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>			
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>Курсовая работа</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела. 	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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 нержавеющей стали,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-куттер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
влажномер,
фотоколориметр,
водяная баня многоместная,
центрифуга, рН-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 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. ГОСТы, правила, санитарные требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200095089>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/298/80298/60700?p_page=3
7. Продукты питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.comodity.ru/grainflour/pasta/41.html>
8. Файловый архив студентов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/5631140/page:3/>
9. Мясные технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://news.meatbranch.com>
10. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://food-industri.ru>
11. 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 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://profspo.ru/books/66122>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ²	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	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

² Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

переработки		
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

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>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</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Усолье

2026 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от «__»августа 2026г.
Председатель _____ Н.И.Сидорова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ И.А.Серёдкина
«__»_____ 2026г.

Реквизиты нормативных актов, отражающих изменения и дополнения, вносимые в
структуру, содержание и компоненты образовательной программы

период	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
№ приказа, дата	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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:

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

	<p>качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -256

в том числе в форме практической подготовки- 96 часов

Из них на освоение МДК - 152 часов

в том числе

теоретические занятия - 66 часов

практические занятия - 30 часов

практики, в том числе

учебная – 36 часов

производственная - 108 часов

Консультации – 2 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

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.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	256		96	30	-	-	8	-	
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика, часов	108								108
	Промежуточная аттестация	8								
	Всего:	152		96	30	-	-	8	36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание	6
	1. Нормирование выхода продукции	2
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения	2
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	4. Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	2
	Содержание	8
	5. Формы документов, порядок их заполнения	2
	6. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения	2
	7. Учет готовой продукции	2
	8. Учет выполненных работ	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	9. Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	2
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	10. Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	2
	Содержание	12
	11. Бригадная форма организации труда	2
	12. Основные приемы организации работы исполнителей	2
	13. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад	2
14. Специальная оценка условий труда и производства	2	

	15. Адаптация на рабочем месте: понятие, виды, факторы	2
	16. Профессиональное обучение, переобучение, переподготовка. Наставничество на рабочем месте	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	17. Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	2
	18. Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	2
	19. Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей	2
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Содержание	8
	20. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	2
	21. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.	2
	22. Механизация и автоматизация производственного процесса	2
	23. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Содержание	4
	24. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	2
	25. Графики выхода на работу, виды графиков. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	26. Практическое занятие № 7. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	2
	27. Практическое занятие № 8. Ведение табеля учета рабочего времени работников	2
	28. Практическое занятие № 9. Оформление документации, связанной с невыходом работника	2
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Содержание	4
	29. Сущность оплаты труда	2
	30. Методика расчета заработной платы	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	31. Практическое занятие № 10. Определение производительности труда	2
	32. Практическое занятие № 11. Расчет заработной платы работающих на производстве	2
Тема 1.7. Структура издержек	Содержание	4
	33. Структура издержек производства	2

производства и пути снижения затрат	34. Пути снижения затрат	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	35. Практическое занятие № 12. Составление калькуляции на различные виды изделий	2
Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	Содержание	10
	36. Основные производственные фонды и их значение в работе мясоперерабатывающего предприятия.	2
	37. Расчет стоимости основных фондов	2
	38. Расчет объема товарной продукции	2
	39. Расчет цены на продукцию	2
	40. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	41. Практическое занятие № 13. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации: показатели эффективности использования основных фондов	2
	42. Практическое занятие № 14. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации: нормирование оборотных средств	2
	43. Практическое занятие № 15. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации: расчет прибыли и рентабельности изделия	2
	Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Содержание
44. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения		2
45. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску		2
46. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения		2
47. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения		2
48. Системы менеджмента качества		2
В том числе практических занятий и лабораторных работ		-
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.		

<p>4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.</p> <p>5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.</p> <p>6. Планирование и организация работы структурного подразделения.</p> <p>7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.</p> <p>8. Управление информацией в организации.</p> <p>9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.</p> <p>10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.</p> <p>11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.</p> <p>12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций</p>	
<p>Учебная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</p> <p>2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>4. Анализ деятельности структурного подразделения;</p> <p>5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</p> <p>6. Организация рабочих мест в производственных цехах;</p> <p>6. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</p> <p>7. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</p> <p>8. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</p> <p>9. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</p> <p>10. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.</p>	36
<p>Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</p> <p>2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>4. Анализ деятельности структурного подразделения;</p>	108

<p>5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</p> <p>6. Организация рабочих мест в производственных цехах;</p> <p>7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</p> <p>8. Составление графика выхода на работу;</p> <p>9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;</p> <p>10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</p> <p>11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</p> <p>12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</p> <p>13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.</p>	
Всего	256

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения», оснащенный оборудованием:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ³	Критерии оценки	Методы оценки
ПК3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК3.3	точность и грамотность организации	

³ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции</p>	
<p>ПК3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.</p>	
<p>ПК3.5 Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.</p>	
<p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ;</p>
<p>ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной</p>	<p>результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>

	деятельности	
<p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	
<p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

<p>изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>		
<p>ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 04 Технология выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

**МДК.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА**

Усолье

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА**

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:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).</i>
ПК 1.1.	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>
ПК 1.2.	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

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
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p>
<p>Уметь</p>	<p>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.</p>
<p>Знать</p>	<p>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.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	119
Объем образовательной программы	109
в том числе:	
теоретическое обучение	47
лабораторные занятия (если предусмотрено)	48
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	109
Консультации	4
Промежуточная аттестация - зачёт	6

Тема 3. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		<i>109</i>	Практическая подготовка	<i>OK</i>
Тема 3.1. Ассортимент	Содержание	<i>26</i>	<i>180</i>	<i>OK 1-9</i>
	Ассортимент полуфабрикатов.	<i>2</i>	<i>2</i>	

полуфабрикатов и характеристика сырья	Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья.	2	2	
	Термическая обработка, содержание мясных ингредиентов и мышечной ткани.	2	2	
	Пищевая ценность мясных полуфабрикатов и факторы, ее определяющие	2	2	
	Формирование качества мясных полуфабрикатов в процессе производства	2	2	
	Оценка качества мясного сырья.	2	2	
	Требование предъявляющие к транспортировке сырья. Требование к мясному цеху. Требование к холодильным отделения	2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	2	
	Практическое занятие. Составление технологических схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	2	2	OK 1-9
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов из говядины, свинины.	6	4	OK 1-9
Лабораторная работа. Разделка тушек птицы, зачистка, жиловка, обвалка, измельчение и подготовка сырья к производству	6	4		
Тема 3.2. Технология натуральных полуфабрикатов	Содержание	30		
	Технология производства натуральных полуфабрикатов. Подготовка сырья к производству. Сроки хранения и реализация.	2	4	OK 1-9
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	2	4	
	Технология порционных и мелкокусковых	2	4	

	полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.			<i>OK 1-9</i>
	Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.	2	4	
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.	2	4	
	Технология приготовления котлетного мяса. Технология составления фаршей	2	4	
	Технология обработки субпродуктов. Технология производства полуфабрикатов специального назначения. Мясные кулинарные изделия. Условия и сроки хранения	2	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>16</i>	<i>4</i>	
	Практическое занятие. Составление рецептур на крупнокусковые полуфабрикаты	2	4	
	Практическое занятие. Составление рецептур на рубленные полуфабрикаты, расчет сырья и специй	2	4	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (вырезка, толстый край, покромка).	4	4	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (гуляш, азу).	4	4	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (медальоны из вырезки).	4	4	
Тема 3.3.	Содержание	28		<i>OK 1-9</i>
Технология рубленных	Технология рубленных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление	2	4	

полуфабрикатов	фарша, формование, панирование.			
	Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки.	2	4	
	Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	2	4	
	Технология приготовления бифштекс, шницель, котлет. Технология приготовления биточки, зразы, рулеты. Технология приготовления фрикадельки, тефтели, кнели, пудинги из говядины	2	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Практическое занятие. Составление технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	2	4	
	Практическое занятие. Составление рецептур и расчет необходимого сырья	2	4	
	Лабораторная работа. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	4	4	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов в тесте (пельмени, хинкали, вареники мясные	6	4	
Лабораторная работа. Приготовление рубленых полуфабрикатов: котлеты, биточки, шницель, тефтели, зразы	6	4		
Тема 3.4.	Содержание	16		
Ассортимент продуктов из	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.	2	4	ОК 1-9

мяса и характеристика сырья	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.			
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства. Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.	2	4	
	Ассортимент продуктов из мяса кроликов. Технологические особенности производства. Составление таблиц ассортимент мясных полуфабрикатов. Ассортимент продуктов из субпродуктов.	2	4	
	Факторы формирующие качество мясных полуфабрикатов. Экспертиза качества, хранения мясных полуфабрикатов	2	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	2	4	OK 1-9
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	4	4	
Тема 3.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	Содержание	9		
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.	2	4	
	Технологический процесс производства замороженных продуктов из мяса птицы. Технологический процесс производства рубленых продуктов из мяса свинины и говядины. Технологический процесс приготовления птицы отварной, тушеной, фаршированной.	1	4	OK 1-9

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>6</i>		
	Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	<i>2</i>	<i>4</i>	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.	<i>4</i>	<i>4</i>	
Учебная практика				<i>36</i>
<p>Производственная практика раздела 2 Виды работ 1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса. 2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных изделий. 3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых изделий. 4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых изделий. 5. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов. 6. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов. 7. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов. 8. Составление технологических схем и изучение процессов производства натуральных полуфабрикатов. 9. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 10. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса. 11. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов. 12. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов. 13. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса. 14. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка. 15. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса. 16. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса. 17. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p>				<i>108</i>

<p>18. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>19. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>20. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>21. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>22. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>23. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>24. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>25. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.</p>			
Всего			

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 нержавеющей стали,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-кутгер,
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, 2018. – 184 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.

4. 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 копильные / 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 PROОбразование: [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 ⁴	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	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. <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	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

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке
труда

Усолье
2026

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № ___ от ___ августа 2026 года
Председатель _____ Н.И.Сидорова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ И.А.Серёдкина
___ августа 2026 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.05 Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда

период	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
№ приказа, дата	Приказ № ___ От _____	Приказ № ___ От _____	Приказ № ____ От _____	

Составитель:
Ерзамаева Е.И., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности: в разработке бизнес плана, составление пакета документов для открытия собственного дела, прохождение собеседования в процессе трудоустройства, уметь ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.3.1 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 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

Владеть навыками	Код У, З	
Уметь	У.01- У.10	<ul style="list-style-type: none">-характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;- разрабатывать бизнес – план;- составлять пакет документов для открытия своего дела;- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;- анализировать финансовое состояние предприятия;- осуществлять основные финансовые операции;- ориентироваться в ситуации на рынке труда;

		<ul style="list-style-type: none"> - вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме; - обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве
Знать	3.01 - 3.06	<ul style="list-style-type: none"> - типологию предпринимательства; - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - особенности учредительных документов; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; - основные положения об оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа; - виды налогов; - понятие, функции, элементы рынка труда; - методы поиска вакансий; - содержание и порядок заключения трудового договора; - основные законодательные документы по трудовому праву.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная				
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час										
ОК 1-4	МДК.05.01 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	64	64	4	-	-	-	-	-	-	64
ОК 1-4	МДК.05.02 Эффективное поведение на рынке труда	36	36	4	-	-	-	-	-	-	36
ОК 1-4	МДК.05.03 Основы цифровой экономики	36	36	4	-	-	-	-	-	-	36
	Учебная практика	36	-	-	-	36	-	2	6	-	36
	Всего:	180	136	12	-	36	-	2	6	-	172

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Практическая подготовка	Коды компетенций	Коды У, З
1	2	3	4	5	6
МДК 06.01. Основы предпринимательства, открытие собственного дела		64	64		
Раздел 1					
Тема 1.1. Сущность предпринимательства и его виды	Содержание учебного материала	4	4	ОК1-ОК4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности.				
	2. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство.				
Итого по теме 1.1.		4			
Тема 1.2. Принятие предпринимательского решения	Содержание учебного материала	8	8	ОК1-ОК4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сфера принятия управленческих решений. Технология принятия предпринимательских решений.				
	2. Экономические методы принятия предпринимательских решений. 3. Внешняя и внутренняя среда фирмы. Влияние внутренних факторов: целей фирмы, технологии производства, организационной структуры, штатное расписание, персонал. 4. Влияние внешних факторов прямого воздействия и косвенного воздействия.				
Итого по теме 1.2		8			
Тема 1.3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	Содержание учебного материала	8	12	ОК1-ОК4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техно-экономическое обоснование создания нового предприятия.				
	2. Учредительные документы. Государственная регистрация предприятий.				
	3. Лицензирование деятельности предприятий. Лицензирование деятельности предприятий. 4. Особенности лицензирования отдельных видов деятельности.				
В том числе практических занятий					
1. Практические занятия № 1 Разработка бизнес-плана		4			
Итого по теме 1.3		12			

Тема 1.4. Организационно-управленческие функции предприятия	Содержание учебного материала	8	8	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Разработка стратегии и тактики нового предприятия. 2. Организация управления предприятием. 3. Организация планирования деятельности предприятия. Механизм функционирования предприятия. 4. Прекращение деятельности предприятия				
	Итого по теме 1.4				
Тема 1.5. Предпринимательский риск	Содержание учебного материала	4	4	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. 2. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска				
	Итого по теме 1.5				
Тема 1.6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	Содержание учебного материала	4	4	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Понятие трудовых ресурсов предприятия. 2. Формы и системы оплаты труда на предприятиях предпринимательского типа.				
	Итого по теме 1.6				
Тема 1.7. Культура предпринимательства	Содержание учебного материала	4	4	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сущность культуры предпринимательства. 2. Культура предпринимательских организаций. Предпринимательская этика и этикет.				
	Итого по теме 1.7				
Тема 1.8. Предпринимательская тайна	Содержание учебного материала	4	4	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сущность предпринимательской тайны. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. 2. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.				
	Итого по теме 1.8				
Тема 1.9. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	8	8	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения гражданской ответственности предпринимателей. 2. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. 3. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. 4. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг) Ответственность за совершение налоговых правонарушений				
	Итого по теме 1.9				

Тема 1.10. Управление финансами предприятия предпринимательского типа	Содержание учебного материала	2	2	ОК1-ОК4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Сущность и функции финансов. Формирование финансов предприятия. Прибыль предприятия. Финансовый план предприятия				
	Итого по теме 1.10		2		
Тема 1.11. Налогообложение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6	6	ОК1-ОК4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Налогообложение доходов от предпринимательской деятельности. Основания для налогообложения доходов предпринимателей. 2. Порядок исчисления и уплаты налога. Применение упрощенной системы налогообложения. 3. Патентная система налогообложения. Критерии анализа результатов предпринимательской деятельности. Методы анализа предпринимательской деятельности.				
	Итого по теме 1.11		6		
Всего по МДК 06.01		64	64	-	-
МДК 06.02 Эффективное поведение на рынке труда		36	36		
Раздел 2.					
Тема 2.1. Рынок труда как сфера формирования спроса и предложения	Содержание учебного материала	6	8	ОК1-ОК4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Анализ стартовых возможностей студента: с помощью диагностического инструментария определяется мотивация к выбору профессиональной деятельности, профессиональные склонности, составляется психологический портрет обучающегося. Тест «Мои сильные и слабые стороны» https://psychiatry-test.ru/test/test-na-silnye-i-slabye-storony-lichnosti/ Тест «Самооценка личности» https://psychologyjournal.ru/testirovanie/test-na-samootsenku/ Тест «Ваша будущая профессия» (по Климову) https://onlinetestpad.com/ru/test/12319-vasha-budushhaya-professiya Тест Мотивы выбора профессии (Овчарова) https://psytests.org/work/mvproo-run.html Тест «Якоря карьеры» методика диагностики ценностных ориентаций в карьере (Э.Шейн, перевод и адаптация В.А.Чикер, В.Э.Винокурова) https://psytests.org/work/anchors-run.html 2. Общее представление о рынке труда: понятие, сущность, участники рынка труда. 3. Особенности рынка труда страны и региона, в том числе в рамках выбранной профессиональной деятельности (Проведение занятия с приглашением представителя ЦЗН г.Коркино) ЦЗН Коркино https://knoszn.gov74.ru/				
В том числе практических занятий		2			

	<p>1. Практическое занятие №1 «Анализ интернет ресурсов по поиску работы». Сайт «Работа России» https://trudvsem.ru/vacancy/search?_title=бухгалтер Сайт «hh Челябинск» https://chelyabinsk.hh.ru/vacancies/bukhgalter Сервис по поиску работы https://chelyabinskaya-oblast.superjob.ru/resume/bukhgalter.html Электронные доски объявлений о поиске работы https://chelyabinsk.rabota.ru ЦЗН Коркино https://knoszn.gov74.ru/ ЦЗН Челябинск https://chelszn.gov74.ru/</p>				
	Итого по теме 2.1	8			
Тема 2.2. Фундамент карьеры – профессиональное образование	Содержание учебного материала	14	16	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	1. Система профессионального образования и обучения: основные и дополнительные образовательные программы. Понятие «укрупненная группа профессий и специальностей», «укрупненная группа направлений подготовки», их взаимосвязь.				
	2. Типы образовательных организаций. Стратегия и тактика выбора образовательной траектории.				
	3. Источники информации о содержании, сроках обучения по профессии/специальности (знакомство со справочником профессий http://spravochnik.rosmintrud.ru/) (ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.)				
	4. Профессиональный стандарт как источник информации о профессиональной деятельности и вариантах карьерной траектории. Терминология ПС. Структурные элементы ПС, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.				
	5. Анализ федерального государственного образовательного стандарта: что я знаю и что умею (ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.)				
6. Анализ профессионального стандарта					
7. Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификации(ям) на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами по специальности» (ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.)					
	Итого по теме 2.2	14			
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4	4	OK1-OK4	У.01- У.05

НСК как инструмент, обеспечивающий конкурентоспособность молодежи на рынке труда	1.Национальная система квалификаций как средство согласования спроса и предложения на квалификации работников. Структура НСК: ключевые элементы и взаимосвязь между ними. 2. Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта. https://nok-nark.ru/about/nsk/ Общая характеристика национальной системы квалификаций. - Режим доступа: URL: https://www.youtube.com/watch?v=5J47Hp4ThYY				3.01 - 3.06	
	Итого по теме 2.3	4				
Тема 2.4. Проектирование профессиональной карьеры	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06	
	1. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития. 2. Альтернативные виды деятельности: понятие самозанятость. Как стать самозанятым (пошаговая инструкция) https://www.banki.ru/news/daytheme/?id=10976051 Виды деятельности самозанятых https://самозанятые.рф/blog/vidy-deyatelnosti-samozanyatykh Электронное пособие «Карьерное моделирование: от цели к реализации» https://bc-nark.ru/projects/nsk-konstruktor-karery/uchebnik/	8				
	3.Резюме как обязательное требование при устройстве на работу. Варианты и правила написания и оформления резюме. 11 онлайн - конструкторов резюме https://www.unisender.com/ru/blog/online-konstruktory-rezyume-besplatno/		8			
	4.Ресурсы карьерного планирования. «Цифровой след» и его влияние на карьеру. Проект индивидуального карьерного плана. (https://vk.com/ , https://ok.ru/)					
	В том числе практических занятий					
1. Практическое занятие №2 «Составление резюме по специальности» (взаимная оценка резюме, собеседование с работодателем). Создай свое резюме https://www.cvmaker.ru/ Как проходить собеседование https://bc-nark.ru/media/video/48266/ «Построение индивидуального плана карьерного развития». Энциклопедия «Карьера» https://www.znanie.info/portal/ec-main.html	2					
Итого по теме 2.4	10					
Всего по МДК 06.02:	36	36	-	-		
МДК 06.03 Основы цифровой экономики	36	36				
Раздел 3.	36	36				

Тема 3.1 Цифровая экономика экономика данных	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Понятие «цифровая экономика»; роль данных в цифровой экономике; основные задачи национальной программа «Цифровая экономика в Российской Федерации», управление национальной программой	2	2		
	Итого по теме 3.1	2			
Тема 3.2 Нормативное регулирование цифровой среды	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Реализация национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», формирование регуляторной среды, обеспечивающей благоприятный правовой режим для возникновения и развития современных технологий; центр компетенций цифровой экономики; порядок разработки нормативно-правовых актов по цифровой экономике; электронная форма сделки	2	2		
	Итого по теме 3.2	2			
Тема 3.3 Кадры для цифровой экономики	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Реализация национальной программы «Цифровая экономика РФ», обеспечение подготовки высококвалифицированных кадров, инструменты и ключевые барьеры в сфере образования	2	2		
	Итого по теме 3.3	2			
Тема 3.4 Роль сквозных цифровых технологий в цифровой экономике	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Сквозные технологии (большие данные, нейротехнологии и искусственный интеллект, блокчейн, квантовые технологии, компоненты робототехники и сенсорики, виртуальная и дополненная реальность, промышленный интернет, системы распределенного реестра, технологии беспроводной связи), реализация национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	2	2		
	Итого по теме 3.4	2			
Тема 3.5 Защита пользовательских и корпоративных данных	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Информационная безопасность, структура федерального проекта «Информационная безопасность», национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	2	2		
	Итого по теме 3.5	2			
Тема 3.6 Государственно-частное партнерство в сфере ИТ	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Поправки к закону о ГЧП и концессиях, перспективы, открывающиеся перед ИТ-предпринимателями. Рекомендации по запуску ИТ-проекта по модели ГЧП, пошаговая инструкция	2	2		
	Итого по теме 3.6	2			
Тема 3.7	Содержание учебного материала			OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Механизмы инвестирования – краудфандинг, краудлендинг и краудинвестинг,	2	2		

Краудинвестинг и ICO. StartTrack — краудинвестинговая площадка	ICO. Привлечение инвестиций, опыт краудинвестинговой площадки StartTrack				
	Итого по теме 3.7	2			
Тема 3.8 Интернет вещей.	Содержание учебного материала		4	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Понятия интернета вещей, история развития интернета вещей, перспективы использования технологий интернета вещей.	2			
	В том числе практических занятий				
	Практическое занятие «№1. Анализ механизмов инвестирования Интернет вещей в рамках концепции «Умный дом»	2			
	Итого по теме 3.8	4			
Тема 3.9 Архитектура интернета вещей	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Экосистема интернета вещей; необходимые атрибуты; ценность технологии. примеры использования интернета вещей, преимущества от внедрения технологии	2			
	Итого по теме 3.9	2			
Тема 3.10 Системы идентификации	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Определения идентификации, аутентификации и верификации, принцип работы систем идентификации, законодательное регулирование систем идентификации, недостатки Единой системы идентификации и аутентификации (ЕСИА), перспективные технологии биометрической идентификации, цифровой профиль гражданина Российской Федерации.	2			
	Итого по теме 3.10	2			
Тема 3.11 Сети связи в цифровой экономики	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Классификация систем связи, применение сетей связи для решения задач цифровой экономики, перспективы развития	2			
	Итого по теме 3.11	2			
Тема 3.12 Микроэлектроника – база цифровой экономики	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Роль микроэлектроники в цифровизации; виды технологий и примеры внедрения	2			
	Итого по теме 3.12	2			
Тема 3.13 От автоматизации до индустрии 4.0	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	История развития цифровых технологий в промышленности, основные понятия (от АСУТП до платформ промышленного интернета), эффекты от цифровизации.	2			
	Итого по теме 3.13	2			
Тема 3.14 Практика	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Примеры внедрения цифровых технологий в электроэнергетике и пищевой промышленности; промышленный интернет для мониторинга оборудования; опыт	2			

применения цифровых технологий	компаний - членов Ассоциации интернета вещей: ABB, SAP				
	Итого по теме 3.14	2			
Тема 3.15 Цифровая экономка региона	Содержание учебного материала		2	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Механизмы реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; рекомендации для регионов по ускоренному развитию цифровой экономики; лучшие региональные практики	2			
	Итого по теме 3.15	2			
Тема 3.16 Цифровизация городов	Содержание учебного материала		4	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
	Определение и критерии оценки умного города, внедрение цифровых технологий в регионах и муниципалитетах, зарубежный и отечественный опыт цифровизации городов	2			
	В том числе практических занятий				
	Практическое занятие № 2 Анализ цифровизации промышленности РФ, возможности реализации принципов «умных городов» в РФ, анализ развития цифровой экономики в Челябинской области.	2			
	Итого по теме 3.16	4			
Всего по МДК 06.03		36	36	-	-
Учебная практика		36	36	OK1-OK4	У.01- У.05 3.01 - 3.06
Виды работ:					
1. Мониторинг рынка труда, рынка рабочей силы		6	6		
2. Процесс трудоустройства. Адаптация на рабочем месте		6	6		
3. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Построение карьерной лестницы выпускника		6	6		
4. Лидерство, как часть предпринимательской деятельности		6	6		
5. Инновационное предпринимательство. Организация создания собственного дела		6	6		
6. Организация бизнес-планирование на предприятии		6	6		
Консультации		2			
Промежуточная аттестация экзамен		6			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы междисциплинарного курса должно быть предусмотрено специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения (проектор, экран)
- компьютеры с выходом в Интернет по количеству обучающихся.

Технические средства обучения: компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, мобильные устройства с предустановленными приложениями, в том числе iSpring и рекрутинговых сайтов (Работа России, hh, SuperJob, Работа.ру).

Перечень оборудования не является окончательным и может изменяться в соответствии с особенностями образовательной организации. Например, возможно дополнительное оснащение принтером или иными техническими средствами.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Электронный учебник «Карьерное моделирование: от цели к реализации»: <https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook/>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Блинов В. И. Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Блинов, И. С. Сергеев ; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 133 с.
2. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.
3. Адаптация выпускников к первичному рынку труда : учебное пособие / Е. В. Михалкина, В. А. Алешин, Л. С. Скачкова [и др.] ; под общ. ред. Е. В. Михалкиной ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2011. – 306 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=241093> (дата обращения: 28.04.2023).
4. Российский рынок труда: доклад Центра трудовых исследований и Лаборатории исследований рынка труда НИУ ВШЭ/ под редакцией В. Гимпельсона, Р. Капелюшниковой, С. Рощина. – Москва: НИУ ВШЭ, 2017. – 148 с. – Режим доступа: URL: <https://www.csr.ru/upload/iblock/861/86192da819e23b2d7ce2161f7718a32f.pdf> (дата обращения: 28.04.2023).
5. Исследование Сбербанка: 30 фактов о современной молодежи. - Режим доступа: URL:http://www.sberbank.ru/common/img/uploaded/files/pdf/youth_presentation.pdf. (дата обращения: 28.04.2023).
6. Введение в теорию коммуникации / И.В. Шумкина, учеб. пособие / И. В. Шумкина. – Самара: Изд-во Самарского университета, 2016. – 60 с.
7. Профориентация и профессиональное самоопределение студентов / учебное пособие / Н.М. Тюкавкин, Е.С. Подборнова. – Самара: Издательство Самарского университета, 2020. – 156 с.
8. Адашев С.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений / С.Ю. Адашев, Е.Г. Зубова, Т.Н. Кириюшина, Н.Ю. Посталюк - Доп-самара: ПРОФИ, 2002. - 78 с.

9. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд.2-е, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
10. Щербина М. Школа карьеры: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации. - Режим доступа: URL: <https://nok-nark.ru/> (дата обращения: 28.04.2023).
2. Интернет платформа «Оценка квалификаций». - Режим доступа: URL: <http://kos-nark.ru/> (дата обращения: 28.04.2023).
3. Оцени свои профессиональные знания онлайн «Демо-тест». - Режим доступа: URL: <https://demo.nark.ru/> (дата обращения: 28.04.2023).
4. Интернет платформа «Профессиональные стандарты». - Режим доступа: URL: <http://profstandart.rosmintrud.ru> (дата обращения: 28.04.2023).
5. Справочная информация «Профессиональные стандарты» (Материал подготовлен специалистами Консультант Плюс). - Режим доступа: URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/ (дата обращения: 28.04.2023).
6. Справочник профессий. - Режим доступа: URL: <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions> (дата обращения: 28.04.2023).
7. Атлас новых профессий. - Режим доступа: URL: <http://atlas100.ru/> (дата обращения: 28.04.2023).
8. Профориентационные материалы Базового центра НАПК (составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям). - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/media/video/career/> (дата обращения: 28.04.2023).
9. Энциклопедия «Карьера». - Режим доступа: URL: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html> (дата обращения: 28.04.2023).

3.2.4. Ресурсы медиатеки Базового центра подготовки кадров НАПК

Видеоролики:

1. Презентационный ролик НАПК. - Режим доступа: URL: <https://www.youtube.com/watch?v=kMa5loKUcU> (дата обращения: 28.04.2023).
1. Презентационный ролик НСК. - Режим доступа: URL: https://www.youtube.com/watch?v=UXO1_BraLoE (дата обращения: 28.04.2023).
2. НОК – уверенность в завтрашнем дне. - Режим доступа: URL: <https://youtu.be/8KLwZXbqE7c> (дата обращения: 28.04.2023).
3. О проекте "Национальная система квалификаций - конструктор карьеры". - Режим доступа: URL: <https://www.youtube.com/watch?v=tJQls1Vedfc> (дата обращения: 28.04.2023).
4. Онлайн-митап «Построй свою карьеру». - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/media/video/48284/> (дата обращения: 28.04.2023).
5. Мастер-класс «Стратегия и тактика поиска работы» от HeadHunter. - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/media/video/48276/> (дата обращения: 28.04.2023).
6. Как проходить собеседование: лайфхаки от SuperJob. - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/media/video/48266/> (дата обращения: 28.04.2023).
7. Общая характеристика национальной системы квалификаций. - Режим доступа: URL: <https://www.youtube.com/watch?v=5J47Hp4ThYY> (дата обращения: 28.04.2023).
8. Профстандарты, квалификации, НСК: устройство и применение для построения карьеры. - Режим доступа: URL: <https://www.youtube.com/watch?v=e5eSvKMPQRM> (дата обращения: 28.04.2023).
9. Профессиональный экзамен как форма независимой оценки квалификации. - Режим доступа: URL: <https://www.youtube.com/watch?v=AJNsmrhKzKc> (дата обращения: 28.04.2023).

Печатные материалы:

1. Национальная система квалификаций – конструктор карьеры. Ответы студентам и молодым специалистам на вопросы по планированию профессионального развития и карьеры. - Режим доступа: URL: https://bc-nark.ru/upload/iblock/999/NSK_KK.pdf (дата обращения: 28.04.2023).

2. Стань успешным. Прокачай Soft Skills. - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/upload/iblock/912/nnrozw5el8dhkkjoislcntky4e48k8b8/6.-OK-dlya-molodezhi.pdf> (дата обращения: 28.04.2023).
3. Современные инструменты управления карьерой для начинающих. - Режим доступа: URL: https://bc-nark.ru/upload/iblock/3cb/rad1b5d4pdie77u1cqrzxczizr1r553/nsk_molodezh_veb.pdf (дата обращения: 28.04.2023).
4. Компетенции 21 века. - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/upload/iblock/9db/4vv01d40kkuyjqlgrblbea94sd45j3f/Broshyura-OK.pdf> (дата обращения: 28.04.2023).
5. Национальная система квалификаций – ключ к карьере. - Режим доступа: URL: https://bc-nark.ru/upload/iblock/9f5/NSK_-klyuch-k-karere.pdf (дата обращения: 28.04.2023).
6. Профессиональный экзамен для студентов: инструкция по применению. - Режим доступа: URL: https://bc-nark.ru/upload/iblock/775/Infogr_Profexam_metodist.pdf (дата обращения: 28.04.2023).
7. А ты готов сдать профессиональный экзамен? Режим доступа: URL: https://bc-nark.ru/upload/iblock/324/Infogr_Profexam_youth.pdf (дата обращения: 28.04.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оценка результатов освоения междисциплинарного курса проводится в рамках промежуточной аттестации в форме зачета по результатам текущего контроля (выполнение заданий, предусмотренных в практических занятиях) и оценке результатов выполнения и защиты проекта плана карьерного развития.

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Методы оценки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>–оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

		<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– письменный/устный опрос;</p> <p>– тестирование;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>– письменных/устных ответов,</p> <p>– тестирования.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>– оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене,</p>

		использовать современное программное обеспечение	
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Текущий контроль: – письменный/устный опрос; – тестирование; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: – письменных/ устных ответов, – тестирования
		приемы структурирования информации;	
		формат оформления результатов поиска информации	
		современные средства и устройства информатизации;	
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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 бизнес идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; составлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам. определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую	Текущий контроль: –оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защита отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: – экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

		<p>декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;</p> <p>определять источники финансирования;</p> <p>определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками</p> <p>оценивать возможные финансовые риски</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;</p> <p>основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;</p> <p>порядок страхования и его виды;</p> <p>правила личной финансовой безопасности</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменный/устный опрос; – тестирование; <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных ответов, – тестирования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защита отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменный/устный опрос;

		психологические особенности личности;	– тестирование; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: – письменных/ устных ответов, – тестирования
		основы проектной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности».....	
«ОП.02 Процессы и аппараты»	
«ОП.03 Метрология и стандартизация»	
«ОП.04 Автоматизация технологических процессов».....	
«ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»	
«СГ.01 История России».....	
«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности».....	
«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»	
«СГ.04 Физическая культура».....	
«СГ.05 Основы бережливого производства».....	
«СГ.06 Основы финансовой грамотности».....	

Усолье
2026 г.

Приложение 2.1
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Усолье
2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	
<u>2.2. Примерное содержание дисциплины</u>	
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	2	
Всего	40	40

1.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание, практических и лабораторных занятий
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	Содержание
	1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.3. Понятие деловой этики	Содержание
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».
	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.
Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	Содержание
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации.
Самостоятельная работа обучающихся	

Тема 1.6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	Содержание
	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.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.7. Способы психологической защиты	Содержание
	1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.
Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	Содержание
	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.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	Содержание
	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.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным».
	Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух».

	Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление».
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Содержание
	1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни».
	Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник».
	Самостоятельная работа обучающихся
Промежуточная аттестация 2 часа	
Всего:40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897>.

2. Охременко, И. В. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539843>.

3. Рогов, Е. И. Этика и психология профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.] ; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542140>.

4. Якуничева, О. Н. Психология общения / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47424-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370235>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: 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.</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в</p>	<p>толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).</p>

<p>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.</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Приложение 2.2
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

Усолье
2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	
<u>2.2. Примерное содержание дисциплины</u>	
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Процессы и аппараты» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02	проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.	основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	96	80
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	12	
Всего	108	80

а. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание, практических и лабораторных занятий
Введение (2)	Содержание
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.
Раздел 1. Гидромеханические процессы (24)	

Тема 1.1. Гидродинамика	Содержание
	1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкости. Перемещение жидкостей и газов.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости
	Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.2. Гидростатика	Содержание
	1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	Содержание
	1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.
	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.
	Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.
	Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрации: фильтры и центрифуги.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	Содержание
	1. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания.
	Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.
	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 2. Механические процессы (24)	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала

Основные механические процессы	1. Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения.
	Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.
	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 3. Массообменные процессы (24)	
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	Содержание
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.
	Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.
Тема 3.1. Кристаллизация	Содержание
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 3.2. Сушка	Содержание
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.
	Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки.
	Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдооживленном слое.
	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 4. Тепловые процессы (22)	
Тема 4.1. Основы теплопередачи	Содержание учебного материала
	1. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.
	2. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение

	теплопроводности.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 4.2. Тепловой баланс	Содержание учебного материала
	1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	Содержание
	1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.
	2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата
Самостоятельная работа обучающихся	
Тема 4.4. Выпаривание	Содержание
	1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок
	2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.
Самостоятельная работа обучающихся	
Промежуточная аттестация 12 часов	
Всего: 108 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540554>.

2. Бородулин Д. М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954>.

3. Бредихин С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.] ; Под ред.: Бредихин С. А.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377>.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.

5. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы</p> <p>Умеет: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование</p>

Приложение 2.3
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Усолье
2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы Ошибка! Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** .. ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.
- 2.2. Примерное содержание дисциплины Ошибка! Закладка не определена.
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение..... Ошибка! Закладка не определена.
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение Ошибка! Закладка не определена.
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, приобретения умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 09	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;	основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	40	20

1.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание учебного материала
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Самостоятельная работа обучающихся⁵
Тема 1. Техническое регулирование	Содержание учебного материала
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты. Самостоятельная работа обучающихся
Тема 2. Стандартизация	Содержание учебного материала
	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.
	2. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.
	5. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов Самостоятельная работа обучающихся
Тема 3. Теоретические основы метрологии	Содержание учебного материала
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений. 2. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды.

⁵ Если учебным планом предусмотрена самостоятельная работа по данной учебной дисциплине, должна быть указана её примерная тематика, объем нагрузки и результаты на освоение которых она ориентирована (ПК и ОК).

	Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие № 3. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».
	Практическое занятие № 4. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.
	Самостоятельная работа обучающихся
Тема 4. Подтверждение соответствия	Содержание учебного материала
	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.
	2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.
	3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.
	4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.
	5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.
	6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие № 5. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.
	Практическое занятие № 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.
	Практическое занятие № 7. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.
	Практическое занятие № 8. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.
	Самостоятельная работа обучающихся
Промежуточная аттестация 2	
Всего: 40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542857>.

2. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. — 2-е изд. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1209816>.

3. 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>.

4. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва : Академия, 2023. - 128 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст : электронный.

5. Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2037420>.

6. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы

<p>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.</p> <p>Умеет:</p> <p>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.</p>	<p>положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

Приложение 2.4
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2026г.
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы Ошибка! Закладка не определена.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .. ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.

2.2. Примерное содержание дисциплины Ошибка! Закладка не определена.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

3.1. Материально-техническое обеспечение..... Ошибка! Закладка не определена.

3.2. Учебно-методическое обеспечение Ошибка! Закладка не определена.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: ознакомление с функциональными схемами автоматизированных систем регулирования технологического оборудования технологических установок и систем, формирование знаний и навыков в области эксплуатации, наладки и настройки автоматизированных систем управления работой оборудования технологических установок.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	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.	понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства

		продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	96	80
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	12	-
Всего	108	80

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
Раздел 1. Автоматизация производства (32)	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.
	В том числе практических и лабораторных занятий

	<p>Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений.</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.</p>
<p>Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>
	<p>Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма.</p>
	<p>Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма.</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений.</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.</p>
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.</p>
<p>Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления</p>	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>
	<p>Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений.</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.</p>
<p>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов (32)</p>	
<p>Тема 2.1. Системы автоматического управления</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных работ</p>
	<p>Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического</p>

	управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.
	Самостоятельная работа обучающихся
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации.
	Самостоятельная работа обучающихся
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.
Раздел 3. Цифровая трансформация производства (32)	
	Содержание учебного материала
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.
	2. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ПОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.
	Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.
	Самостоятельная работа обучающихся
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.
Тема 3.2. Робототехника	Содержание учебного материала

и гибкие автоматизированные производства	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.
	Самостоятельная работа обучающихся
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.
Промежуточная аттестация 12	
Всего: 108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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>.

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>.

3. 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, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>.

4. 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, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>.

6. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517704>.

7. Шагин, А. В. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03848-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510505>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.</p> <p>принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации.</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений.</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</p> <p>классификацию технических средств автоматизации.</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</p> <p> типовые средства измерений, область их применения;</p> <p> типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p> особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Умеет:</p> <p>использовать в средства деятельности</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки..</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>

<p>механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</p> <p>проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</p> <p>владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Приложение 2.5
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Усолье

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы Ошибка! Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** .. ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.
- 2.2. Примерное содержание дисциплины Ошибка! Закладка не определена.
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение..... Ошибка! Закладка не определена.
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение Ошибка! Закладка не определена.
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: состоит в изучении основных положений и разделов компьютерной графики; получении навыков практического использования компьютера; получении отчетливого представления о роли информационных технологий в современном мире.

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимеди-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технология поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	100
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	138	100

2.3 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
Раздел 1. Автоматизация обработки информации (34)	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	<p>Содержание Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий.</p> <p>Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;
Тема 1.2. Состав и структура персональных	<p>Содержание Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем;</p>

<p>ЭВМ и вычислительных систем</p>	<p>мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»</p>
<p>Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии (34)</p>	
<p>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.</p>	<p>Содержание Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.</p> <p>Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.</p> <p>Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.</p> <p>Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»</p>
<p>Тема 2.2. Технология обработки числовой информации.</p>	<p>Содержание 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</p>

Электронные таблицы	ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	Содержание Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.

	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации
	Самостоятельная работа обучающихся
	Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов. Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации (34)	
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.
	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц
	Самостоятельная работа обучающихся
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности (34)	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание
	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.

	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой
	Самостоятельная работа обучающихся
	Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».
Промежуточная аттестация 2	
Всего:138	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-49203-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/382367>.

2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel : учебное пособие для спо / . — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

3. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518006>.

4. Журавлев А.Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833>.

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542339>.

6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань,

2024. — 212 с. — ISBN 978-5-507-49263-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/384743>.

7. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/516847>.

8. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18087-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542800>.

9. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599>.

10. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование : учебник для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11635-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542792>.

11. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 162 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16832-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531856>.

12. Трофимов, В. В. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534809>.

13. Трофимов, В. В. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534809>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технологии поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p> <p>Умеет:</p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиа</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>

<p>информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Приложение 2.6
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

Усолье

2026г.

Приложение 2.7
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

**«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа формируется образовательной организацией на основе
примерной рабочей программы, размещенной в реестре

<https://spolab.firpo.ru/npdv2/category-doc/get/4879>

Усолье

2026 г.

Приложение 2.8
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа формируется образовательной организацией на основе
примерной рабочей программы, размещенной в реестре

<https://spolab.firpo.ru/npdv2/category-doc/get/4877>

Усолье

2026 г.

Приложение 2.9
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Рабочая программа формируется образовательной организацией на основе
примерной рабочей программы, размещенной в реестре
<https://spolab.firpo.ru/npdv2/category-doc/get/5138>

Усолье
2026 г.

Приложение 2.10
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Рабочая программа формируется образовательной организацией на основе
примерной рабочей программы, размещенной в реестре
<https://spolab.firpo.ru/npdv2/category-doc/get/5135>

Усолье

2026 г.

Приложение 2.11
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

Рабочая программа формируется образовательной организацией на основе примерной
рабочей программы, размещенной в реестре
<https://spolab.firpo.ru/npdv2/category-doc/get/4769>

Усолье

2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....	5
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	5
1.2. Направления воспитания.....	6
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	12
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	12
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	13
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....	20
3.1. Кадровое обеспечение	20
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	21
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	21
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	22
3.5. Анализ воспитательного процесса	22
Приложение 1. календарный план воспитательной работы	25

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум» реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) совершеннолетних и несовершеннолетних обучающихся Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные 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, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся. Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально

значимых знаний);

- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское воспитание - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- патриотическое воспитание - формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- духовно-нравственное воспитание - формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- эстетическое воспитание - формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия - формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- профессионально-трудовое воспитание - формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности;

- осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- экологическое воспитание - формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- ценности научного познания - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно- нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022г. № 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 отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее - ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
<p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях,</p>
программах)
Патриотическое воспитание
<p>Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> <p>Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</p> <p>Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p> <p>Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p>
Духовно-нравственное воспитание

<p>Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.</p> <p>Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p>Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.</p> <p>Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.</p>
<p>Эстетическое воспитание</p>
<p>Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.</p> <p>Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.</p> <p>Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</p> <p>Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.</p>
<p>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p>
<p>Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.</p> <p>Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p> <p>Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p> <p>Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения,</p>

употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению с людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий 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

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Ульяновской области
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающий ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

Ценности научного познания

– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

Кружки(секции):

-естественно-научной направленности (кружки: «Экология», «Журналистика»);

-военно-патриотической направленности (кружок «ВПК»);

-технической направленности («Юный тракторист»);

-спортивно-оздоровительной направленности («секции: «футбол», «волейбол», «настольный теннис», «гиревой спорт», «легкая атлетика»)

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

использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях

инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности

разработка и реализация междисциплинарных проектов, способствующих глубокому пониманию и интеграции знаний и навыков по специальности

участие в партнерских программах с промышленными, научными и образовательными организациями для обмена опытом и совместного осуществления исследований

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности

организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

встречи с известными представителями специальности

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности

привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в Техникуме и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью

поддержка инициатив, обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Техникуме, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность

организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню сельского хозяйства
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности
экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается следующим кадровым составом:

-директор техникума, осуществляющий контроль за организацией воспитательной работы;

-сотрудники, непосредственно организующие воспитательную работу: заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, преподаватель ОБЗР, преподаватель физической культуры, психолог, классные руководители, мастер производственного обучения;

-преподаватели учебных дисциплин;

-педагогами дополнительного образования, осуществляющими работу кружков и секций

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров
(образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности

3.1. Нормативно-методическое обеспечение

Программа воспитания обучающихся Техникума, создана на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р). Воспитательная деятельность в учреждении планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания. Локальные и нормативно - правовые акты и документы Техникума, обеспечивающие реализацию программы воспитания: Устав, локальные документы учреждения (должностные инструкции, Положения, планы и др.), документы по взаимодействию с учреждениями гражданско - патриотической направленности: договора о сотрудничестве,

договора по взаимодействию с общественными организациями и др.; приказы директора: об утверждении программы и положения о наставничестве, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества; ведение договорных отношений, сотрудничество с социальными партнерами - договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.

3.2. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции, обучающихся по специальности

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности
успешное освоение образовательных программ по специальности

Формы поощрения

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.3. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности может осуществляться в рамках *единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.*

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности

**Календарный план воспитательной работы по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№	Дата проведения	Наименование мероприятия	Форма	Категория участников	Место проведения	Ответственный	Примечание
	Еженедельно вторник 14.20-15.05 Пятница 13.20-14.05	Журналистика	кружок	1-2 курсы	Каб 302	Педагог дополнительного образования Степаненко Е.В.	
	Еженедельно Среда 15.30-16.15	Экология	кружок	1-2 курсы	Каб 315	Педагог дополнительного образования Лабзина О.Г.	
	Еженедельно Четверг 15.30-16.15	ВПК	кружок	1-2 курсы	Каб 306	Педагог дополнительного образования Горбунов Н.М.	
	Еженедельно Понедельник 14.20-15.05	Юный тракторист	кружок	Студенты 1 курса	Каб 213	Педагог дополнительного образования Исаев И.Д.	
	Еженедельно Понедельник,среда-19.00-20.30, Четверг 16.00-17.30	Футбол	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивная площадка, спортивный зал	Руководитель секции Чупров А.П.	

	Еженедельно Понедельник, вторник-16.00-17.30, Четверг 17.30-19.00	Волейбол-девушки	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивный зал 1	Руководитель секции Еремина Т.В.	
	Еженедельно Понедельник, вторник-17.30-19.00- Четверг 19.00-20.30	Волейбол-юноши	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивный зал 1	Руководитель секции Еремина Т.В.	
	Еженедельно Понедельник 16.00-17.30- Среда-16.00-17.30, Четверг 17.30-19.00	Настольный теннис	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивная площадка, спортивный зал	Руководитель секции Чупров А.П.	
Сентябрь							
1. Образовательная деятельность							
1.	18.09.2025	«Почему я выбрал эту специальность?»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
2.	20.09.2025	«Пути повышения качества молочной продукции на предприятиях Шигонского района»	Круглый стол	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
3.	25.09.2025	«Производство сыра»	Просмотр видео- фильма	Студенты	УСХТ	Педагог-организатор	
2. Кураторство							
4.	25-28 сентября	«Критерии соискателя привлекаемые для работодателя»	Анкетирование	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	

3. Наставничество							
5.	04.09.2025	Встреча с работодателями Шигонского района по вопросам трудоустройства. Выступление из опыта работы специалистов	Мастер-класс	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
6.	27.09.2025	Внеурочное мероприятие «Мои достижения в специальности- технология продуктов питания животного происхождения»	Встреча с выпусками техникума	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
4. Основные воспитательные мероприятия							
8.	23.09.2025	«Моя будущая профессия»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Педагог-организатор	
5. Организация предметно-пространственной среды							
9.	25-27 сентября	«Моя будущая профессия»	Оформление стенда	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
10.	19 сентября	Родительское собрание «Выпускная группа-что нас ждёт в этом учебном году»	Родительское собрание	студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
11.	9-13 сентября	Выбор актива группы	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Профилактика и безопасность							
12.	2-5 сентября	Проведение инструктажей	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							

13.	9-23 сентября	«Правила приёма молодых специалистов на работу»	Деловая встреча	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
14.	30 сентября	«Каким должен быть специалист в сфере животноводства и растениеводства»	Анкетирование	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
Октябрь							
1. Образовательная деятельность							
15.	07.10.2025	Конкурс «Лучший студент» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
16.	10.10.2025	«Новейшие тенденции в сфере продукции животноводства и растениеводства»	Круглый стол	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
17.	22.10.2025	«Методы исследования и их роль в деятельности»	Диспут	Студенты	УСХТ	Классные руководители	

		работников пищевой промышленности»	260				
2. Кураторство							
18.	7-10 октября	Конкурс «Наши таланты» Номинация: специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
19.	1-4 октября	Проведение конкурса поваров «Самый талантливый студент по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
20.	1 октября	День пожилых людей «Приглашение ветеранов техникума»	Встреча с ветеранами техникума	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
21.	2 октября	День профессионально- технического образования «Любимая профессия»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							
22.	1. 10.2025	«Безопасность на природных объектах»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
23.	11 октября	Родительское собрание «Первокурсники: что ждёт в этом году»	Родительское собрание	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
24.	3-10 октября	Организация дежурства по кабинету	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							

25.	17.10.2025	Проведение инструктажей техники безопасности на базе практики	Инструктаж	262	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9.Социальное партнёрство и участие работодателей								
	30.10.2025	Правила приёма молодых специалистов на работу	Деловая игра		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
10.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство								
26.	9 октября 2025	«Трудоустройство выпускников»	Беседа		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Ноябрь								
1. Образовательная деятельность								
27.	05.11.2025	Дискуссия «Мы меняемся»	Дискуссия с элементами игры		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
28.	07.11.2025	Познай себя (психология эмоций)	Мини-лекция		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
29.	11.11.2025	Путешествие в страну молочных продуктов	Конкурс		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2.Кураторство								
30.	19.11.2024	Диагностика уровня коммуникативных навыков	Диагностика		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество								
31.	20.09.2025	Областной конкурс «Молодые профессионалы» -как выйти на призовые места	Встреча с победителем		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия								
32.	26.11.2025	День матери	Просмотр и обсуждение видеоролика о многодетных семьях		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5.Организация предметно-пространственной среды								
33.	4-27.11.2025	Конкурс фотографий «Моя мама»	Выставка фотографий		Студенты	УСХТ	Классные руководители	

	6.Взаимодействие с родителями (законными представителями) 264						
34.	20-22.11.2025	Безопасность дорожного движения	Информация	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
	7. Самоуправление						
35.	26.11.2025	Создание поздравительного видео ко дню матери	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
	8. Профилактика и безопасность						
35.	29.11.2025	«Как избежать травматизма на водоёмах»	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
	9.Социальное партнёрство и участие работодателей						
36.	25.11.2025	Выступление специалиста в сфере пищевой промышленности перед студентами	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Руководитель ТЦВ	
	10.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство						
37.	05.11.2025	Проведение беседы по теме: «Один в поле не воин»	Обсуждение, дискуссия	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
	Декабрь						
	1. Образовательная деятельность						
38.	03.12.2025	Мастер-класс специалиста в сфере пищевой промышленности	Мастер-класс	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
39.	06.12.2025	Тренинг «Всё о невербальной коммуникации»	Тренинг	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
40.	16.12.2025	Подготовка к областному конкурсу «Молодые профессионалы» (отборочный тур)	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
	2.Кураторство						
41.	24.12.2025	Конкурс презентаций «Праздничные новогодние шутки»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	

3. Наставничество							
42.	19.12.2025	Деловая игра «Спроектируй своё предприятие»	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
43.	23.12.2025	Новогодний год «История праздника»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
5. Организация предметно-пространственной среды							
44.	25.12.2025	Оформление стенгазеты к новому году	Выпуск газеты	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
45.	26.12.2025	Родительское собрание	Онлайн	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
46.	27.12.2025	Подготовка к новому году	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Профилактика и безопасность							
47.	27.12.2025	«Безопасность на льду»	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
	26.12.2025	Встреча со специалистом социальной защиты населения «Трудоустройство. Льготы молодому специалисту»	Консультация	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
48.	05.12.2025	Проведение беседы по теме: «Специальность нас объединила»	Обсуждение, дискуссия	Студенты	УСХТ	Руководитель ТВЦ	

Январь							
1. Образовательная деятельность							
49.	14.01.2026	«Будущее моя специальность»	Дискуссия с элементами игры	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	

50.	17.01.2026	«Мечта сбывается»	Мини-лекция	267	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
51.	21.01.2026	«Настольная книга –как стать хорошим специалистом»	Конкурс		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство								
52.	27.01.2026	Классный час «Международный день памяти жертв Холокоста»	Урок-презентация		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество								
53.	16.01.2026	Организация обмена опытом между студентами и успешными и начинающими предпринимателями	Встреча с предпринимателями Шигонского района		Студенты	ООО «Перспектива «КС», «АгроЭлит»	Касаткина А.П.	
4. Основные воспитательные мероприятия								
54.	22.01.2026	Классный час. «Час духовности. Духовное здоровье-подлинная свобода»	Обсуждение		Студенты	Кабинет №3	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды								
55.	23.01.2026	Уголок трудовой славы. Династия педагогов.	Выставка фотографий		Студенты	Музей УСХТ	Руководитель музея Степаненко Е.В.	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)								
56.	27.01.2026	Информирование родителей «Продолжение обучение в университетах с получением Высшего профессионального образования»	Информация		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление								
57.	28.01.2026	Подготовка буклетов для проведения профориентации	Подготовка буклетов		Студенты	Кабинет профориентации	Классный руководитель	

8. Профилактика и безопасность							
58.	29.01.2026	Проведение беседы «Причины постановки на внутренний учёт и учёт в органах ПДН»	Беседа	Студенты	УСХТ	Педагог-психолог, Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
59.	30.01.2026	Операция «занятость»	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Руководитель ТВЦ	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
60.	31.01.2026	Организация встреч потенциальными работодателями	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Заведующий отделением	
Февраль							
1. Образовательная деятельность							
61.	04.02.2026	Деловая игра «Влияние индустрии предприятий на экономику Самарской области»	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
62.	11.02.2026	Варианты рекомендованных молочных продуктов для внесения в меню столовой ГБПОУ СО УСХТ	Круглый стол	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
63.	14.02.2026	«Знакомство с деятельностью предприятий»	Экскурсия	Студенты	ООО «Перспектива «КС»	Заместитель директора по ВР, заведующий отделением	

2.Кураторство

64.	18-20.02.2026	Подготовка к фестивалю «Строки, опалённые войной»	Конкурс	271	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество								
65.	24.02.2026	Конкурс разработок на лучшее рецептуры молочных продуктов	Конкурс		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия								
66.	26.02.2026	Интеллектуальная игра «Аллея трудовой славы»	Интеллектуальная игра		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
67.	27.02.2026	Марафон лучших видеороликов на сайтах и в социальных сетях профессиональных образовательных организациях «Слава труду»	Классный час		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды								
68.	28.02.2026	Уголок ветеранов техникума	Выставка фотографий		Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)								
69.	10.02.2025	Проведение родительского собрания	Родительское собрание		Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Профилактика и безопасность								
71.	03.02.2026	«Единый день безопасности»	Классный час		Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Социальное партнёрство и участие работодателей								
72.	05.02.2026	Встреча со специалистом сферы общественного питания «Трудоустройство. Льготы молодому специалисту»	Консультация		Студенты	УСХТ	Классные руководители	

9.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство 272							
73.	06.02.2026	«Конкурс на самую лучшую рецептуру продуктов животного происхождения»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Март							
1. Образовательная деятельность							
74.	04.03.2026	«Самоуважение-путь к уверенности в себе»	Беседа	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
75.	06.03.2026	«Профилактика конфликтов»	Конкурс-презентаций	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
76.	11.03.2026	«Проектирование предприятий общественного питания»	Конкурс на лучший проект	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2.Кураторство							
77.	13.03.2026	«Я-будущий специалист сферы пищевой промышленности» Мозговой штурм.	Беседа с элементами тренинга	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
78.	3-5.03.2026	Репетиция с наставниками концерта к 8 марту	Репетиция	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
79.	17.03.2026	Международный женский день (история появления праздника)	Просмотр и обсуждение видео - ролика	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5.Организация предметно-пространственной среды							
80.	06.03.2026	Подготовка зала в техникуме к празднику	Украшение актового зала к празднику	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6.Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
81.	18.03.2026	«Памятка выпускнику»	Подготовка буклета	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
82.	20.03.2026	Конкурс «Мы-лучшие»,	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классный	

		сбор материала в портфолио группы»	273			руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
83.	21.03.2026	Уроки права: «Правила дорожного движения. Ответственность за нарушение ПДД»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
84.	25.03.2026	Экскурсия на предприятия Шигонского района»	Экскурсия	Студенты	ООО «Перспектива «КС»	Заведующий отделением Зам. директора по ВР	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
85.	28.03.2026	«Советы будущим молодым специалистам»	Ролевая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Апрель							
1. Образовательная деятельность							
86.	01.04.2026	Экологическая викторина «Природные ресурсы мира»	Экологическая викторина	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
87.	04.04.2026	Просмотр видео фильма «Выдающиеся географы России»	Просмотр видео фильма	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
88.	08.04.2026	Диспут «Как спасти планету»	Диспут	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
89.	10.04.2026	Конкурс «Ищем таланты» Номинация: специальность Технология продуктов животного происхождения.	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
90.	15.04.2026	Встреча с предпринимателями Шигонского района в	Выступление специалистов	Студенты	УСХТ	ИП Глава кфх Касаткин А.И.	

		сфере пищевой промышленности		275			
4. Основные воспитательные мероприятия							
91.	16.04.2026	День юмора и смеха «Шутки про сыроделов»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
92.	18.04.2026	Игра «Путешествие в страну молочных продуктов»	Ролевая игра	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							
93.	21.04.2026	«Безопасность на дорогах»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
94.	23.04.2026	Родительское собрание (предварительное подведение итогов за 1 курс)	Родительское собрание	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
95.	25.04.2026	Организация дежурства	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
96.	28.04.2026	Проведение инструктажей техники безопасности перед выходом на производственную практику	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
97.	29.04.2026	Популяризация историй успеха предпринимателей, реализующих проекты в различных сферах экономики: «Успешным быть выгодно»	Выступление предпринимателей	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
98.	30.04.2026	«Трудоустройство выпускников»	Беседа	Студенты	УСХТ	Классные	

				277		руководители	
Май							
1. Образовательная деятельность							
99.	04.05.2026	Мастер-класс по определению жирности молока	Мастер-класс	Студенты	УСХТ	Преподаватель специальных дисциплин	
100.	12.05.2026	Тренинг «Адаптация молодого специалиста в новом коллективе»	Тренинг	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
101.	14.05.2026	Конкурс «Самый лучший сыродел»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
102.	16.05.2026	Конкурс презентаций «Восточные молочные продукты»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
103.	19.05.2026	Деловая игра «Контроль качества продукции питания»	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
104.	01.05.2026	Демонстрация Празднование 1 мая	Демонстрация	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
5. Организация предметно-пространственной среды							
105.	07.05.2026	Оформление стенгазеты к 9 мая	Выпуск газеты	Студенты	УСХТ	Педагоги доп. образования	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
106.	22.05.2026	Родительское собрание	беседа	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
107.	23.05.2026	Подготовка к новому году	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Профилактика и безопасность							
108.	26.05.2026	«Безопасность на воде»	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный	

			278			руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
109.	28.05.2026	«Правила приёма молодых специалистов на работу»	Деловая встреча	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
110.	30.05.2026	Проведение беседы по теме: «Любимая работа-готовить для людей»	Обсуждение, дискуссия	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Июнь							
1. Образовательная деятельность							
111.	03.06.2026	«Будущее- в моей работе, работе технолога»	Дискуссия с элементами игры	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР	
112.	05.06.2026	«Мечта сбывается»	Мини-лекция	Студенты группы Т-2	УСХТ	Классный руководитель	
113.	10.06.2026	«Настольная книга –как стать хорошим специалистом»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
114.	13.06.2026	Классный час «Все профессии нужны- все профессии важны»	Урок-презентация	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
115.	17.06.2026	Организация обмена опытом между студентами и успешными и начинающими предпринимателями	Встреча с предпринимателями Шигонского района	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
116.	19.06.2026	Тренинг «Цена сомнительных удовольствий»	Тренинг	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							
117.	23.06.2026	«Моя будущая профессия-специалист в сфере бизнеса»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	

		пищевой промышленности»					
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
118.	25.06.2026	Информирование родителей «Продолжение учёбы выпускников-2026года»	Информация	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, Классный руководитель	
7. Самоуправление							
119.	26.06.2026	Подготовка буклетов для проведения профориентации	Подготовка буклетов	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
120.	27.06.2026	Акция «Брось сигарету»	Акция	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
121.	30.06.2026	Выступление специалиста «Опыт работы «	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Заведующий отделением, заместитель директора по ВР	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
122.	18.06.2026	Организация встреч с потенциальными работодателями	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	

**Календарный план воспитательной работы по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Календарный план воспитательной работы по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№	Дата проведения	Наименование мероприятия	Форма	Категория участников	Место проведения	Ответственный	Примечание
	Еженедельно вторник 14.20-15.05 Пятница 13.20-14.05	Журналистика	кружок	1-2 курсы	Каб 302	Педагог дополнительного образования Степаненко Е.В.	
	Еженедельно Среда 15.30-16.15	Экология	кружок	1-2 курсы	Каб 315	Педагог дополнительного образования Лабзина О.Г.	
	Еженедельно Четверг 15.30-16.15	ВПК	кружок	1-2 курсы	Каб 306	Педагог дополнительного образования Горбунов Н.М.	
	Еженедельно Понедельник 14.20-15.05	Юный тракторист	кружок	Студенты 1 курса	Каб 213	Педагог дополнительного образования Исаев И.Д.	
	Еженедельно Понедельник,сре да-19.00-20.30, Четверг 16.00- 17.30	Футбол	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивная площадка, спортивный зал	Руководитель секции Чупров А.П.	
	Еженедельно Понедельник,вто рник-16.00-17.30, Четверг 17.30-	Волейбол-девушки	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивный зал 1	Руководитель секции Еремина Т.В.	

	19.00						
	Еженедельно Понедельник, вторник-17.30-19.00- Четверг 19.00-20.30	Волейбол-юноши	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивный зал 1	Руководитель секции Еремина Т.В.	
	Еженедельно Понедельник 16.00-17.30- Среда-16.00-17.30, Четверг 17.30-19.00	Настольный теннис	Спортивная секция	1-4 курсы	Спортивная площадка, спортивный зал	Руководитель секции Чупров А.П.	
Сентябрь							
1. Образовательная деятельность							
1.	18.09.2025	«Почему я выбрал эту специальность?»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
2.	20.09.2025	«Пути повышения качества молочной продукции на предприятиях Шигонского района»	Круглый стол	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
3.	25.09.2025	«Производство сыра»	Просмотр видео- фильма	Студенты	УСХТ	Педагог-организатор	
2. Кураторство							
4.	25-28 сентября	«Критерии соискателя привлекаемые для работодателя»	Анкетирование	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
3. Наставничество							

5.	04.09.2025	Встреча с работодателями Шигонского района по вопросам трудоустройства. Выступление из опыта работы специалистов	Мастер-класс	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
6.	27.09.2025	Внеурочное мероприятие «Мои достижения в специальности- технология продуктов питания животного происхождения»	Встреча с выпусками техникума	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
4. Основные воспитательные мероприятия							
8.	23.09.2025	«Моя будущая профессия»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Педагог-организатор	
5. Организация предметно-пространственной среды							
9.	25-27 сентября	«Моя будущая профессия»	Оформление стенда	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
10.	19 сентября	Родительское собрание «Выпускная группа- что нас ждёт в этом учебном году»	Родительское собрание	студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
11.	9-13 сентября	Выбор актива группы	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Профилактика и безопасность							
12.	2-5 сентября	Проведение инструктажей	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							

13.	9-23 сентября	«Правила приёма молодых специалистов на работу»	Деловая встреча	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
14.	30 сентября	«Каким должен быть специалист в сфере животноводства и растениеводства»	Анкетирование	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
Октябрь							
1. Образовательная деятельность							
15.	07.10.2025	Конкурс «Лучший студент» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
16.	10.10.2025	«Новейшие тенденции в сфере продукции животноводства и растениеводства»	Круглый стол	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
17.	22.10.2025	«Методы исследования и их роль в деятельности	Диспут	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
		работников пищевой промышленности»					
2. Кураторство							
18.	7-10 октября	Конкурс «Наши таланты» Номинация: специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							

19.	1-4 октября	Проведение конкурса поваров «Самый талантливый студент по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
20.	1 октября	День пожилых людей «Приглашение ветеранов техникума»	Встреча с ветеранами техникума	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
21.	2 октября	День профессионально-технического образования «Любимая профессия»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							
22.	1. 10.2025	«Безопасность на природных объектах»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
23.	11 октября	Родительское собрание «Первокурсники: что ждёт в этом году»	Родительское собрание	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
24.	3-10 октября	Организация дежурства по кабинету	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
25.	17.10.2025	Проведение инструктажей техники безопасности на базе практики	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
	30.10.2025	Правила приёма молодых специалистов на работу	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	

10.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
26.	9 октября 2025	«Трудоустройство выпускников»	Беседа	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Ноябрь							
1. Образовательная деятельность							
27.	05.11.2025	Дискуссия «Мы меняемся»	Дискуссия с элементами игры	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
28.	07.11.2025	Познай себя (психология эмоций)	Мини-лекция	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
29.	11.11.2025	Путешествие в страну молочных продуктов	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2.Кураторство							
30.	19.11.2024	Диагностика уровня коммуникативных навыков	Диагностика	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
31.	20.09.2025	Областной конкурс «Молодые профессионалы» -как выйти на призовые места	Встреча с победителем	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
32.	26.11.2025	День матери	Просмотр и обсуждение видеоролика о многодетных семьях	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5.Организация предметно-пространственной среды							
33.	4-27.11.2025	Конкурс фотографий «Моя мама»	Выставка фотографий	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6.Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
34.	20-22.11.2025	Безопасность дорожного движения	Информация	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	

7. Самоуправление							
35.	26.11.2025	Создание поздравительного видео ко дню матери	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
35.	29.11.2025	«Как избежать травматизма на водоёмах»	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
36.	25.11.2025	Выступление специалиста в сфере пищевой промышленности перед студентами	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Руководитель ТЦВ	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
37.	05.11.2025	Проведение беседы по теме: «Один в поле не воин»	Обсуждение, дискуссия	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Декабрь							
1. Образовательная деятельность							
38.	03.12.2025	Мастер-класс специалиста в сфере пищевой промышленности	Мастер-класс	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
39.	06.12.2025	Тренинг «Всё о невербальной коммуникации»	Тренинг	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
40.	16.12.2025	Подготовка к областному конкурсу «Молодые профессионалы» (отборочный тур)	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
41.	24.12.2025	Конкурс презентаций «Праздничные новогодние шутки»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	

3. Наставничество							
42.	19.12.2025	Деловая игра «Спроектируй своё предприятие»	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
43.	23.12.2025	Новогодний год «История праздника»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
5. Организация предметно-пространственной среды							
44.	25.12.2025	Оформление стенгазеты к новому году	Выпуск газеты	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
45.	26.12.2025	Родительское собрание	Онлайн	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
46.	27.12.2025	Подготовка к новому году	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Профилактика и безопасность							
47.	27.12.2025	«Безопасность на льду»	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
	26.12.2025	Встреча со специалистом социальной защиты населения «Трудоустройство. Льготы молодому специалисту»	Консультация	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
48.	05.12.2025	Проведение беседы по теме: «Специальность нас объединила»	Обсуждение, дискуссия	Студенты	УСХТ	Руководитель ТВЦ	
Январь							
1. Образовательная деятельность							

49.	14.01.2026	«Будущее моя специальность»	Дискуссия с элементами игры	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
50.	17.01.2026	«Мечта сбывается»	Мини-лекция	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
51.	21.01.2026	«Настольная книга –как стать хорошим специалистом»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
52.	27.01.2026	Классный час «Международный день памяти жертв Холокоста»	Урок-презентация	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
53.	16.01.2026	Организация обмена опытом между студентами и успешными и начинающими предпринимателями	Встреча с предпринимателями Шигонского района	Студенты	ООО «Перспектива «КС», «АгроЭлит»	Касаткина А.П.	
4. Основные воспитательные мероприятия							
54.	22.01.2026	Классный час. «Час духовности. Духовное здоровье-подлинная свобода»	Обсуждение	Студенты	Кабинет №3	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							
55.	23.01.2026	Уголок трудовой славы. Династия педагогов.	Выставка фотографий	Студенты	Музей УСХТ	Руководитель музея Степаненко Е.В.	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							

56.	27.01.2026	Информирование родителей «Продолжение обучение в университетах с получением Высшего профессионального образования»	Информация	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
57.	28.01.2026	Подготовка буклетов для проведения профориентации	Подготовка буклетов	Студенты	Кабинет профориентации	Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
58.	29.01.2026	Проведение беседы «Причины постановки на внутренний учёт и учёт в органах ПДН»	Беседа	Студенты	УСХТ	Педагог-психолог, Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
59.	30.01.2026	Операция «занятость»	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Руководитель ТВЦ	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
60.	31.01.2026	Организация встреч потенциальными работодателями	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Заведующий отделением	
Февраль							
1. Образовательная деятельность							
61.	04.02.2026	Деловая игра «Влияние индустрии предприятий на экономику Самарской области»	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	

62.	11.02.2026	Варианты рекомендованных молочных продуктов для внесения в меню столовой ГБПОУ СО УСХТ	Круглый стол	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
63.	14.02.2026	«Знакомство с деятельностью предприятий»	Экскурсия	Студенты	ООО «Перспектива «КС»	Заместитель директора по ВР, заведующий отделением	
2. Кураторство							
64.	18-20.02.2026	Подготовка к фестивалю «Строки, опалённые войной»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
65.	24.02.2026	Конкурс разработок на лучшее рецептуры молочных продуктов	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
66.	26.02.2026	Интеллектуальная игра «Аллея трудовой славы»	Интеллектуальная игра	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
67.	27.02.2026	Марафон лучших видеороликов на сайтах и в социальных сетях профессиональных образовательных организациях «Слава труду»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							

68.	28.02.2026	Уголок ветеранов техникума	Выставка фотографий	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР	
6.Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
69.	10.02.2025	Проведение родительского собрания	Родительское собрание	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Профилактика и безопасность							
71.	03.02.2026	«Единый день безопасности»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8.Социальное партнёрство и участие работодателей							
72.	05.02.2026	Встреча со специалистом сферы общественного питания «Трудоустройство. Льготы молодому специалисту»	Консультация	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
9.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
73.	06.02.2026	«Конкурс на самую лучшую рецептуру продуктов животного происхождения»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Март							
1. Образовательная деятельность							
74.	04.03.2026	«Самоуважение-путь к уверенности в себе»	Беседа	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
75.	06.03.2026	«Профилактика конфликтов»	Конкурс-презентаций	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
76.	11.03.2026	«Проектирование предприятий общественного питания»	Конкурс на лучший проект	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2.Кураторство							

77.	13.03.2026	«Я-будущий специалист сферы пищевой промышленности» Мозговой штурм.	Беседа с элементами тренинга	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
78.	3-5.03.2026	Репетиция с наставниками концерта к 8 марту	Репетиция	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
79.	17.03.2026	Международный женский день (история появления праздника)	Просмотр и обсуждение видео - ролика	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							
80.	06.03.2026	Подготовка зала в техникуме к празднику	Украшение актового зала к празднику	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
81.	18.03.2026	«Памятка выпускнику»	Подготовка буклета	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
82.	20.03.2026	Конкурс «Мы-лучшие»,	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классный	
		сбор материала в портфолио группы»				руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
83.	21.03.2026	Уроки права: «Правила дорожного движения. Ответственность за нарушение ПДД»	Классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
84.	25.03.2026	Экскурсия на предприятия Шигонского района»	Экскурсия	Студенты	ООО «Перспектива «КС»	Заведующий отделением Зам.директора по ВР	

10.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
85.	28.03.2026	«Советы будущим молодым специалистам»	Ролевая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Апрель							
1. Образовательная деятельность							
86.	01.04.2026	Экологическая викторина «Природные ресурсы мира»	Экологическая викторина	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
87.	04.04.2026	Просмотр видео фильма «Выдающие географы России»	Просмотр видео фильма	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
88.	08.04.2026	Диспут «Как спасти планету»	Диспут	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2.Кураторство							
89.	10.04.2026	Конкурс «Ищем таланты» Номинация: специальность Технология продуктов животного происхождения.	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
90.	15.04.2026	Встреча с предпринимателями Шигонского района в	Выступление специалистов	Студенты	УСХТ	ИП Глава кфх Касаткин А.И.	
		сфере пищевой промышленности					
4. Основные воспитательные мероприятия							
91.	16.04.2026	День юмора и смеха «Шутки про сыроделов»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
92.	18.04.2026	Игра «Путешествие в страну молочных продуктов»	Ролевая игра	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	

5. Организация предметно-пространственной среды							
93.	21.04.2026	«Безопасность на дорогах»	Тематический классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
94.	23.04.2026	Родительское собрание (предварительное подведение итогов за 1 курс)	Родительское собрание	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
95.	25.04.2026	Организация дежурства	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
96.	28.04.2026	Проведение инструктажей техники безопасности перед выходом на производственную практику	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
97.	29.04.2026	Популяризация историй успеха предпринимателей, реализующих проекты в различных сферах экономики: «Успешным быть выгодно»	Выступление предпринимателей	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
98.	30.04.2026	«Трудоустройство выпускников»	Беседа	Студенты	УСХТ	Классные	
						руководители	
Май							
1. Образовательная деятельность							

99.	04.05.2026	Мастер-класс по определению жирности молока	Мастер-класс	Студенты	УСХТ	Преподаватель специальных дисциплин	
100.	12.05.2026	Тренинг «Адаптация молодого специалиста в новом коллективе»	Тренинг	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
101.	14.05.2026	Конкурс «Самый лучший сыродел»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
102.	16.05.2026	Конкурс презентаций «Восточные молочные продукты»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
103.	19.05.2026	Деловая игра «Контроль качества продукции питания»	Деловая игра	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
104.	01.05.2026	Демонстрация Празднование 1 мая	Демонстрация	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
5. Организация предметно-пространственной среды							
105.	07.05.2026	Оформление стенгазеты к 9 мая	Выпуск газеты	Студенты	УСХТ	Педагоги доп. образования	
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
106.	22.05.2026	Родительское собрание	беседа	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
7. Самоуправление							
107.	23.05.2026	Подготовка к новому году	Собрание группы	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
8. Профилактика и безопасность							
108.	26.05.2026	«Безопасность на воде»	Инструктаж	Студенты	УСХТ	Классный	
						руководитель	

9. Социальное партнёрство и участие работодателей							
109.	28.05.2026	«Правила приёма молодых специалистов на работу»	Деловая встреча	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
110.	30.05.2026	Проведение беседы по теме: «Любимая работа-готовить для людей»	Обсуждение, дискуссия	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
Июнь							
1. Образовательная деятельность							
111.	03.06.2026	«Будущее- в моей работе, работе технолога»	Дискуссия с элементами игры	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР	
112.	05.06.2026	«Мечта сбывается»	Мини-лекция	Студенты группы Т-2	УСХТ	Классный руководитель	
113.	10.06.2026	«Настольная книга –как стать хорошим специалистом»	Конкурс	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
2. Кураторство							
114.	13.06.2026	Классный час «Все профессии нужны- все профессии важны»	Урок-презентация	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
3. Наставничество							
115.	17.06.2026	Организация обмена опытом между студентами и успешными и начинающими предпринимателями	Встреча с предпринимателями Шигонского района	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
4. Основные воспитательные мероприятия							
116.	19.06.2026	Тренинг «Цена сомнительных удовольствий»	Тренинг	Студенты	УСХТ	Классный руководитель	
5. Организация предметно-пространственной среды							

117.	23.06.2026	«Моя будущая профессия-специалист в сфере бизнеса	Классный час	Студенты	УСХТ	Классные руководители	
		пищевой промышленности»					
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)							
118.	25.06.2026	Информирование родителей «Продолжение учёбы выпускников-2026года»	Информация	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, Классный руководитель	
7. Самоуправление							
119.	26.06.2026	Подготовка буклетов для проведения профориентации	Подготовка буклетов	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, Классный руководитель	
8. Профилактика и безопасность							
120.	27.06.2026	Акция «Брось сигарету»	Акция	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, Классный руководитель	
9. Социальное партнёрство и участие работодателей							

121.	30.06.2026	Выступление специалиста «Опыт работы «	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Заведующий отделением, заместитель директора по ВР	
10.Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство							
122.	18.06.2026	Организация встреч с потенциальными работодателями	Выступление специалиста	Студенты	УСХТ	Заместитель директора по ВР, Класные руководители	

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V
46	ОП.10	Инженерная графика	ДЗ	-	102	0	102	10	92	0	0	0	0	0	0	0	102	0	0	0	0	
47	ОП.11	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	-	Э	132	0	132	70	50	0	0	4	6	0	0	0	132	0	0	0	0	
48	ОП.12	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	-	Э	106	0	106	66	30	0	0	4	6	0	0	106	0	0	0	0	0	
49	ОП.13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-	Э	102	6	94	52	30	0	0	4	6	0	0	0	0	0	0	94	0	
50	П.00	Профессиональный цикл	-/13/-/11	-/15/-	2392	68	2324	625		90	864											
51	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса произ	-/3/-/9	-/5/-	1340	44	1296	356		60	432											
52	МДК.01.0	Организация технологического процесса убоя и первично	ДР, ДР, -	- , Э	206	12	194	76	110	0	0	4	4	0	0	0	74	60	60	0	0	
53	ПМ.01.Эк	Экзамен по I модулю	-	Э	6	0	6	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	6	0	
54	ПП.01.01	Производственная практика	- , ДЗ	- , -	216	0	216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	144	72	0	
55	УП.01.01	Учебная практика	- , ДЗ	- , -	216	0	216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	144	72	0	
56	МДК.01.0	МДК.01.02 Организация технологического процесса колб	ДР, ДР, ДЗ	- , - , -	220	12	208	88	90	30	0	0	0	0	0	0	80	68	60	0	0	
57	МДК.01.0	МДК.01.03 Организация технологического процесса полу	ДР, ДР, -	- , Э	210	6	202	82	80	30	0	4	6	0	0	0	0	70	52	80	0	
58	МДК.01.0	МДК.01.04 Процессы производства продукции на автом	ДР, ДР, ДР, -	- , - , Э	264	12	252	110	132	0	0	4	6	0	0	0	86	44	64	58	0	
59	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качест	-/2/-/1	-/13/-	304	8	296	49	30	0	144											
60	МДК.02.0	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и пот	ДР, -	- , Э	152	8	144	49	59	30	0	2	4	0	0	44	100	0	0	0	0	
61	ПП.02	Производственная практика	ДЗ	-	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
62	УП.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качест	ДЗ	-	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
63	Э.02	Экзамен по II модулю	-	Э	6	0	6	0	0	0	0	2	6	0	0	0	6	0	0	0	0	
64	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	-/2/-/1	-/13/-	282	6	274	76	0	0	144											
65	МДК.03.0	Организация работы структурного подразделения	-	Э	130	8	122	76	38	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	122	
66	ПП.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ДЗ	-	108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
67	УП.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ДЗ	-	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
68	Э.05	Экзамен по III модулю	-	Э	6	0	6	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
69	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям	-/2/-/1	-/13/-	282	4	278	50	0	0	144											
70	МДК.04.0	Технология выполнения работ по профессии Изготовитель	ДР, -	- , Э	130	4	126	50	68	0	0	2	6	0	0	0	0	64	62	0	0	
71	ПП.04.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям	ДЗ	-	108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	
72	УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	-	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
73	Э.04.01	Квалификационный экзамен	-	Э	6	0	6	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	6	0	0	
74	ПМ.05	Основы предпринимательства, цифровой экономики и э	-/4/-/1	-/11/-	184	4	180	94	0	0	0											
75	МДК.05.0	Основы предпринимательства, открытие собственного д	ДЗ	-	64	0	64	30	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	
76	Э.05.01	Экзамен по модулю	-	Э	6	0	6	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
77	МДК.05.0	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	-	40	4	36	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
78	МДК.05.0	Основы цифровой экономики	ДЗ	-	36	0	36	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
79	УП.05	Основы предпринимательства, открытие собственного д	ДЗ	-	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
80	ПП.00	Производственная практика (преддипломная)	-/1/-/1	-/11/-/1	144	0	144	0	0	0	0											
81	ПП (П).00	Производственная практика (преддипломная)	-/1/-/1	-/11/-/1	144	0	144	0	0	0	0											
82	ПП (П).01	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	-	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	
83	ГИА.00	ГИА	-/1/-/1	-/11/-/1	216	0	216	0	0	0	0											
84	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация	ДР	-	216	0	216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
86		ВСЕГО			15/33/-/18	-/1/27/-	5940	126	5814	1971		90	864		612	840	606	844	588	884	588	852
88	ПДП	Преддипломная практика		4 недели																		
89	ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		6 недель																		
91																						
92																						
93																						
94																						
95																						
96																						
97																						
98																						
99	Условные обозначения																					
100	100. Количество и формы промежуточной аттестации за семестр — N-N.../N-N...																					