КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ «ЕЛАНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РЕСУРСНЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ в системе СПО

БАЗОВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

2026

ПРИМЕРНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С СОМАТИЧЕСКИМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ
(С ИНВАЛИДНОСТЬЮ БЕЗ НАРУШЕНИЯ ПСИХОФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ)

Уровень профессионального образования
СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Специальность
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация выпускника
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

РЕЕСТР АОП СПО ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Еланский аграрный колледж»

Базовая профессиональная образовательная организация

Ресурсный учебно-методический центр по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ в системе среднего профессионального образования

РАССМОТРЕНО
ЭНМС ИПО ВО
Председатель ЭНМС ИПО ВО
«26» 06 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»
_____ В. А. Голев
«16» 06 2026 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Еланский сыродельный комбинат»
Генеральный директор
_____ А. В. Нестеров
«24» 06 2026 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

для обучающихся
с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

2026 год

Настоящая адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (далее – АОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343.

АОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности для обучающихся с нарушением с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития).

Образовательная организация-разработчик:	государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Еланский аграрный колледж»

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 6

1.1. Общие сведения 6

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования: 6

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования 9

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования 10

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 11

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 11

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 12

4.1. Общие компетенции 12

4.2 Профессиональные компетенции 16

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 33

5.1. Учебный план 33

5.2. Примерный календарный учебный график 36

5.3. Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей 38

5.4. Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин/модулей 39

5.5. Адаптированная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 39

РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 40

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы 40

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы 53

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья 55

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 58

6.5. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы 58

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 59

6.7. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации 60

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 61

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 64

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ 65

Приложение 1.1 Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья.....66

Приложение 1.2 Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке.....106

Приложение 1.3 Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурногоь подраздаления.....122

Приложение 1.4 Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих.....137

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН.....155

Приложение 2.1 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.01 История России.....156

Приложение 2.2 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....171

Приложение 2.3 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности 187

Приложение 2.4 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.04 Физическая культура.....200

Приложение 2.5 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.05 Основы бережливого производства 219

Приложение 2.6 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.06 Основы финансовой грамотности.....227

Приложение 2.7 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.07 Культура речи и деловое письмо 240

Приложение 2.8 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.08 Экологические основы природопользования 251

Приложение 2.9 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Коммуникативные технологии 261

Приложение 2.10 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Процессы и аппараты 272

Приложение 2.11 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.03 Метрология и стандартизация 282

Приложение 2.12 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 Автоматизация технолллогических процессов.....292

Приложение 2.13 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 Прикладные компьютерные программы профессиональной деятельности 305

Приложение 2.14 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.....319

Приложение 2.15 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.07 Биохимия и микробиолгия молока и молочных продуктов 329

Приложение 2.16 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.08 Охрана труда 348

Приложение 2.17 Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 Правовые основы профессиональной деятельности 360

Приложение 2.18 Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины АУД.01 Техника эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....371

Приложение 2.19 Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины АУД.02 Регистрация и осуществление экономической деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможносями здоровья 384

Приложение 2.20 Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культуры 396

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....416

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА.....440

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие сведения

Настоящая АОП СПО по специальности 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 18.05.2022 № 343 (далее – ФГОС СПО).

АОП СПО представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), детей-инвалидов и инвалидов в профессиональных образовательных организациях.

АОП СПО обеспечивает формирование у обучающихся лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС СПО, профессиональными стандартами по соответствующему направлению подготовки.

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

АОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей АОП СПО.

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

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

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. приказа Минпросвещения от 22.05.2026 № 351);

Приказ Минпросвещения РФ № 275 от 16.04.2026 «Об утверждении Порядка разработки, использования и хранения контрольных измерительных материалов при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 № 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 02.09.2020 № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 (ред. от 16.09.2025) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;

Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 № Р-74 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;

Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 № 04-32 «О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»;

Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14.11.2016 № 05-616 «Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»;

Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022 № 1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021, ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»);

Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022 № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.03.2025 № 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и

предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2024 № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2024 № ИШ-854/05 «О направлении примерного регламента» (вместе с «Примерным регламентом взаимодействия ПМПК, учреждений МСЭ, базовых профессиональных образовательных организаций, профессиональных образовательных организаций по сопровождению обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в процессе получения среднего профессионального образования и профессионального обучения / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, С.С. Лузан [и др.]. – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2023. – 33 с.);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 06.09.2022 № 05-1518 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам среднего профессионального образования», утвержденными на педагогическом совете ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»» от 29.06.2022 № 9);

Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Межведомственный комплексный план мероприятий по повышению доступности среднего профессионального и высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе профориентации и занятости указанных лиц на 2023 – 2030 годы (утвержден заместителем председателя Правительства Российской Федерации Т.А. Голиковой 10.04.2023 № 3838п-П8).

.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

АОП СПО – адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

КИМ – контрольно-измерительные материалы;
МДК – междисциплинарный курс;
МСЭ – медико-социальная экспертиза;
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;
ОК – общие компетенции;
АОП СПО – примерная адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;
ПОО – профессиональная образовательная организация;
ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;
ППС – психолого-педагогическая служба;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
СПО – среднее профессиональное образование;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

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

АОП СПО разработана для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития.

Обучающиеся с **соматическими заболеваниями (с инвалидностью и ОВЗ без нарушений психофизического развития),** представляют самую большую группу среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с физическими нарушениями.

Эту нозологическую группу лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ называют «скрытыми» инвалидами, так как их дефект незаметен внешне, но оказывает влияние на всю жизнедеятельность субъекта. При обучении и последующей профессиональной деятельности они не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде. Для данной категории обучающихся важно дозировать нагрузки при обучении, при необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность.

Инвалид при поступлении на обучение по АОП СПО должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда[1].

Лицо с ОВЗ при поступлении на АОП СПО должно предъявить заключение ПМПК, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для

1 Приказ Минтруда России от 18.09.2024 № 466н «Об утверждении порядка разработки и реализации индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида, индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида и их форм, а также порядка привлечения к разработке индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида и индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида реабилитационных организаций и порядка координации реализации индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида и индивидуальной программы реабилитации и абилитации ребенка-инвалида, включая мониторинг такой реализации и предоставление информации о результатах мониторинга в высший исполнительный орган субъекта Российской Федерации».

получения образования[2].

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует специальности в целом.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник – технолог 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 3 года 10 месяцев.

Разработка и реализация АОП СПО ориентирована на решение следующих задач:

повышение уровня доступности СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

– создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, их социализации и адаптации;

– повышение качества СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

– возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

– формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников[3]: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного	ПМ 03. Обеспечение деятельности

[2] Приказ Минпросвещения России от 01.11.2024 № 763 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии».

[3] Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19.11.2014, регистрационный № 34779).

подразделения	структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (освоение работ по профессии «Сыродел»)	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить
		основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методов работы в профессиональной и смежных сферах
		структуры плана для решения задач
		порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска
		структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**Умения:**
		оформлять документацию в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современной научной и профессиональной терминологии
		возможных траекторий профессионального развития и самообразования
		основ предпринимательской деятельности

		основ финансовой грамотности
		правил разработки бизнес-планов
		порядка выстраивания презентации
		кредитных банковских продуктов
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенностей социального и культурного контекста
		правил оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущности гражданско-патриотической позиции,
		общечеловеческих ценностей
		значимости профессиональной деятельности по специальности
		стандартов 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 соблюдение принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:

		правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности
		путей обеспечения ресурсосбережения
		принципов бережливого производства основных направлений изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья и достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основ здорового образа жизни
		условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средств профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика)
		лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенностей произношения
		правил чтения текстов профессиональной направленности

4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения

		рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки

		мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать

		отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по

		технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья;

		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
		Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в

		холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения

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

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

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

		внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).

	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей,

		графиков работы и табеля учета рабочего времени**.**
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Практический опыт:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
		Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную

		продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1. Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.	**Практический опыт:** приготовления заквасок, растворов молокосвертывающего фермента и других компонентов для различных видов сыров; определения качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции; анализа пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению.
		Умения: определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом; рассчитывать и готовить растворы молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция, селитры и других компонентов; определять качество заквасок; вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов при помощи насосов-дозаторов.
		Знания: ассортимент и рецептуры различных видов сыров; правила приготовления растворов молокосвертывающих ферментов,

		хлористого кальция; селитры и других компонентов; способы приготовления заквасок; качественные показатели готовых заквасок; дозы и порядок внесения компонентов; способы определения готовности сгустка и зерна
	ПК 4.2. Производить твердые сычужные сыры. ПК 4.3. Производить мягкие сычужные сыры. ПК 4.4. Производить рассольные сычужные сыры. ПК 4.5. Производить различные виды плавленых сыров.	**Практический опыт:** производства твердых сычужных сыров; оформления документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции; производства мягких зрелых и свежих сыров; производства различных видов плавленых сыров; обслуживания технологического оборудования
		Умения: вести технологические процессы по выработке сыров; определять содержание массовой доли жира и белка в смеси; рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси; рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов; выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров; контролировать процесс свертывания смеси; определять готовность сгустка и зерна; проводить обработку сгустка и сырного зерна; проводить процессы самопрессования, прессования и посолки сыра; вести процесс созревания сыров; регулировать развитие микрофлоры в тесте сырной массы и на поверхности.
		Знания: технологии производства различных видов сыров; цели и режимы технологических

		операций; основные биохимические процессы при производстве различных видов сыров; способы применения бактериальных заквасок для различных видов сыров
	ПК 4.6. Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.	**Практический опыт:** обслуживать оборудование по производству сыров (сырные ванны, сыроизготовители, оборудование для формования, прессования и посолки сыров); вести технологические процессы по выработке плавленых сыров; осуществлять подбор солей-плавителей и обработку сырья; проводить плавление и гомогенизацию сырной массы; вести процессы формования и упаковывания готовой продукции сыров на различных видах расфасовочно-упаковочного оборудования; наносить маркировку; обслуживать расфасовочно-упаковочное оборудование; обслуживать оборудование по производству различных видов сыров; устранять мелкие неисправности.
		Умения: использовать различные способы формования; регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами.
		Знания: требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформлению упаковки продукции; устройство фасовочно-упаковочного оборудования; назначение, устройство и принцип действия оборудования и контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации; меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования;

		правила техники безопасности.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий					Рекомендуемый курс изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа[4]	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обязательная часть образовательной программы[5]		**4464**	**1166**	**1338**	**1294**	**1332**	**104**	**396**	
СГЦ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**794**	**188**	**272**	**462**		**20**	**40**	
СГЦ.01	История России	126					4	8	2
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		96		148		4	32	2-4
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	76							3
СГЦ.04/ АФК.01	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	152	10	2	146		4		2-4
СГЦ.05	Основы бережливого производства	64	30	30	32		2		4
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности						2		2
СГЦ.07/ АУД.01	Культура речи и деловое письмо/ Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	64					2		2

[4] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

[5] Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к основной образовательной программе СПО.

СГЦ.08/ АУД.02	Экологические основы природопользования/ Регистрация и осуществление экономической деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья	64	16				2		4
ОПЦ.00	**Общепрофессиональный цикл**	**886**	**314**	**430**	**408**		**26**	**22**	
ОПЦ.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	64	12				2		2
ОПЦ.02	Процессы и аппараты	138					6	6	3
ОПЦ.03	Метрология и стандартизация	56	14	36	18		2		3
ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов	80	38	38	40		2		4
ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	140	46	40	90		2	8	3-4
ОПЦ.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	86	28	44	40		2		2
ОПЦ.07	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	178					6	8	2
ОПЦ.08	Охрана труда				32		2		2
ОПЦ.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	72	30	36	34		2		2
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**	**2568**	**424**	**636**	**424**	**1332**	**58**	**118**	
ПМ 01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья**	**1284**	**184**	**388**	**184**	**648**	**26**	**38**	
МДК 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	142					6	6	2
МДК 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	482					20	20	2-4
УП. 01	**Учебная практика**	396				396			4
ПП. 01	**Производственная практика**	252				252			4
ПМ.01.01	**Экзамен по модулю**	12						12	4
ПМ. 02	**Обеспечение безопасности,**	**530**	**122**	**114**	**122**	**252**	**18**	**24**	

	прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке								
МДК 02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	266					18	12	2-3
УП. 02	**Учебная практика**	180				180			3
ПП. 02	**Производственная практика**	72				72			3
ПМ.02.01	**Экзамен по модулю**	12						12	3
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**292**	**90**	**88**	**90**	**72**	**10**	**32**	
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	208	90	88	90		10	20	3-4
УП.03	**Учебная практика**	72				72			4
ПМ.03.01	**Экзамен по модулю**	12						12	4
ПМ.04	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих**	**318**				**216**	**4**	**24**	
МДК.04.01	Технология выполнения работ по профессии «Сыродел»	90					4	12	3-4
УП.04	**Учебная практика**	72				72			3
ПП.04	**Производственная практика**	144				144			4
ПМ.04	**Экзамен квалификационный**	12						12	4
ПДП	**Преддипломная практика**	**144**				144			4
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**						**216**	4
ГИА.01	**Подготовка к демонстрационному экзамену**	**144**						72	4
ГИА.02	**Проведение демонстрационного экзамена**	**72**						36	4
Итого:		**4464**	**1166**	**1338**	**1294**	**1332**	**104**	**396**	

5.2. Примерный календарный учебный график

5.2.1. По программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования[6]

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																			Э	Э	Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																						Э	Э	Э	Э	Э	Э									
II																	У	К	К				У				У				У				У			Э	Э	Э	Э	Э		П	К	К	К	К	К	К	К	К
																																										Э										
III						У				У				У				К	К			У			У			У			У			У	У	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																											П									
																																							Э				П									
																																							П				Э									
																																						Э	П				Э									
																																			Э	Э	Э	П				Э									
IV		П	П	П	П	Э						У			У			К	К		У			У	Э	Э	Э	Э	У	У	П	П	П	П д	П д	П д	П д	Г п	Г п	Г	Д п	Д п	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=
						Э																						У	У	Э																						
																												У	У	Э																						
																												У	У	П																						
																												У	У	П																						
																											Э	У	У	П																						

[6] *В примерной программе ячейки, соответствующие освоению программы дисциплины, МДК, практики, закрашиваются серым цветом. В АОП СПО приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения. В основной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.*

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	16	18	34	14	12	26	16		16	115
У	Учебная практика				1	4	5	3	6	9	6		6	20
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2		4	4	7		7	13
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2		1	1		2	2	2		2	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											2	2	2
Г	Проведение демонстрационного экзамена											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	33	10	**43**	199

5.3. Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью АОП СПО и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

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

Нагрузка по видам занятий (теоретические занятия, практические и лабораторные занятия) соответствует, указанным в учебном плане значениям.

Самостоятельная работа в рамках АОП СПО планируется самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

Одним из требований реализации АОП СПО, является доступность - адаптация территорий, сооружений и помещений для максимального удовлетворения всех категорий граждан в занятиях физической культурой и спортом.

Адаптивная физическая культура является частью физической культуры, использующей комплекс эффективных средств физической реабилитации для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов [7].

ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» самостоятельно регулирует организацию занятий физической культурой для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, отнесенных к специальной медицинской группе «А» (оздоровительная группа) или группе «Б» (реабилитационная группа), а также обучающихся, освобожденных от физических нагрузок. Особый порядок освоения дисциплины «Адаптивная физическая культура» устанавливается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Вид, степень и уровень физических нагрузок на занятиях физической культурой необходимо планировать в зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей. Обучающиеся, не прошедшие медицинское обследование, к занятиям физической культурой не допускаются. Дисциплина «Физическая культура» реализуется согласно требованиям ФГОС СПО[8].

Требования к преподавателю дисциплины «Адаптивная физическая культура»: высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) по специальности или направлению подготовки «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)» или высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) в рамках одной из укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования «Физическая культура и спорт», «Образование и педагогические науки» (направленность (профиль) по физической культуре и спорту) или в рамках специальности высшего образования «Служебно-прикладная физическая подготовка» и дополнительное профессиональное образование в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта или высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) и дополнительное профессиональное

[7] Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ (ред. от 06.03.2022) «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2022)

[8]Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022)

образование по программам профессиональной переподготовки в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта»[9].

Адаптированные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной и вариативной частей образовательной программы приведены в ***Приложениях 1, 2 к АОП СПО.***

5.4. Примерные рабочие программы адаптационных дисциплин/модулей

Адаптационные дисциплины АОП СПО введены в рамках вариативной части АОП СПО социально-гуманитарного цикла.

Перечень рабочих программ адаптационных дисциплин:

АУД.01 Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

АУД.02 Регистрация и осуществление экономической деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочие программы адаптационных дисциплин\модулей представлены в Приложениях 1, 2.

5.5. Адаптированная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

Задачи:

– 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.

5.5.2. Адаптированная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы ***представлены в Приложении 3.***

---

[9] Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19.10.2021 № 734н «Об утверждении профессионального стандарта «Тренер-преподаватель по адаптивной физической культуре и спорту»

РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы

Для реализации АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в образовательной организации создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий учебных дисциплин и профессиональных модулей, включающих междисциплинарные курсы, проведение практической подготовки (лабораторных работ, практических занятий, учебной практической подготовки (производственное обучение)), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации АОП СПО отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, но и особым образовательным потребностям категории обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, в соответствии с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждёнными Министерством образования и науки Российской Федерации 26.12.2013 № 06-2412вн (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований»); письмом Минпросвещения России от 01.11.2024 № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

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

Специальные помещения **для обучающихся с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития)** 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с без нарушений психофизического развития.

Как правило, обучающиеся данной нозологической группы имеют сопутствующие заболевания из трех других нозологических групп: нарушения слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата.

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

Таким образом, кроме специальных рекомендаций в ИПРА и\или рекомендациях МСЭ, ПМПК, учитываются условия для других нозологических групп, при необходимости.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категорий обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:
Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»
Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения»
Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,
Кабинет «Иностранного языка»,
Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»,
Кабинет «Информационных технологий»
Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»,
Кабинет «Охраны труда»
Кабинет «Экологические основы природопользования»
Кабинет «Коммуникативные технологии в профессинальной деяельности»
Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности»
Кабинет «Профессиональное самоопределение»

Лаборатории:
Лаборатория «Химии»
Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов»
Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
Лаборатория «Метрологии и стандартизации»
Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Спортивный комплекс[10]
спортивный зал

Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал

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

ГАПОУ «Еланский аграрный колледж», реализующая программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации АОП СПО перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Технологии продуктов питания животного происхождения»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		

[10] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места по количеству обучающихся	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
Основное оборудование		
1	комплект учебно-наглядных пособий	нет
2	Комплект видеоматериалов по темам лекции	нет

Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места по количеству обучающихся	нет
3	стол лабораторный	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
Основное оборудование		
1	раковина нержавейка,	нет
2	весы аналитические,	нет
3	весы маслопробные,	нет
4	прибор для определения чистоты молока,	нет
5	анализатор качества молока,	нет
6	сепаратор-сливкоотделитель,	нет
7	маслобойка,	нет
8	фризер для мороженого,	нет
9	титровальная установка,	нет
10	рефрактометр,	нет
11	фотоколориметр,	нет
12	водяная баня многоместная,	нет
13	центрифуга, pH-метры,	нет
14	термометры лабораторные,	нет
15	мешалка магнитная,	нет
16	микроскоп,	нет
17	сушильный шкаф,	нет
18	термостат,	нет
19	анализатор влаги;	нет

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	Основное оборудование	
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий	нет
6	Доска меловая	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Мультимедийный проектор.	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	нет
2	Таблицы	нет
3	Раздаточный материал	нет

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	Основное оборудование	
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий	нет
6	Доска магнитно-маркерная	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Мультимедийный проектор.	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Справочная литература лингвистического характера	нет
2	Раздаточный материал	нет
3	Обучающие плакаты	нет

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места по количеству обучающихся	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
Основное оборудование		
1	Плакаты для военной подготовки	нет
2	Комплекты индивидуальных средств защиты; контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности; огнетушители порошковые (учебные); огнетушители пенные (учебные); огнетушители углекислотные (учебные); устройство отработки прицеливания; медицинская аптечка с техническими средствами обучения: компьютер, проектор, экран, телевизор, видеофильмы: «Оказание первой медицинской (доврачебной помощи)»; «Гражданская помощь»; «Пожарная безопасность»; «Электробезопасность»; «Действие население при химических авариях»; «Действие населения при авариях на АЭС»; «Действие население в зоне РА заражения»; Населению о ГО; подборка видеокассет по разделу ОВС	нет

Кабинет «Экологические основы природопользования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	Основное оборудование	
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий	нет
6	Доска меловая	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Мультимедийный проектор.	нет

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	нет
2	Таблицы	нет
3	Раздаточный материал	нет

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	Основное оборудование	
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий	нет
6	Доска меловая	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Мультимедийный проектор.	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	нет
2	Таблицы	нет
3	Раздаточный материал	нет

Кабинет «Коммуникативные технологии в профессинальной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	Основное оборудование	
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий	нет
6	Доска меловая	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Мультимедийный проектор.	нет

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	нет
2	Таблицы	нет
3	Раздаточный материал	нет

Кабинет «Профессиональное самоопределение»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	Основное оборудование	
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий	нет
6	Доска меловая	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Мультимедийный проектор.	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	нет
2	Таблицы	нет
3	Раздаточный материал	нет

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места по количеству обучающихся	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
Основное оборудование		
1	комплект учебно-наглядных пособий (схемы основных процессов, конструкции аппаратов, принципы безопасного производства, схемы пищевых производств)	нет
2	Объемные модели и плакаты (разборные модели узлов, макеты аппаратов в разрезе)	нет

Кабинет «Охрана труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места по количеству обучающихся	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
Основное оборудование		
1	комплект учебно-наглядных пособий	нет

Кабинет «Информационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места по количеству обучающихся	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
Основное оборудование		
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome). Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	нет

«Спортивный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование (лаборантская преподавателя)		
1	Стол учителя с ящиками для хранения или тумбой	нет
2	Кресло учителя	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного

		обеспечения) либо проекционный экран
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	нет
2	Первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей)	нет
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Баскетбольные корзины	нет
2	Сетки: волейбольная, баскетбольная, для мини-футбола	нет
3	Сетки защитные пристенные	нет
4	Скакалка	нет
5	Гимнастические маты	
6	Секундомеры (электронные)	нет
7	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	нет
8	Столы для настольного тенниса	
9	Мячи и ракетки для настольного тенниса	нет
10	Баскетбольные щиты	нет
11	Футбольные ворота	нет
12	Бревно гимнастическое напольное	нет
13	Гимнастическая перекладина	нет
14	Стойки волейбольные	нет
15	Шведская стенка	нет
16	Брусья параллельные	нет
17	Гимнастический козел	нет
18	Гимнастический мостик	нет
19	Стойки для прыжков в высоту	нет
20	Планка для прыжков в высоту	нет
21	Легкоатлетические барьеры	нет
22	Комплект лыж с палками, креплениями и ботинками	автоматические крепления
23	Свисток	нет
24	Учебные гранаты	нет
25	Эстафетные палочки	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране	нет

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

«Читальный зал, библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	нет
2	Столы	нет
3	Шкафы для хранения методической литературы картотеки	нет
4	Стеллажи для хранения литературы и учебников	нет

5	Шкаф для газет и журналов	нет
6	Стол для выдачи пособий	нет
7	Шкаф для читательских формуляров	нет
8	Каталожный шкаф	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютеры с выходом в интернет, проектор и экран.	Компьютер (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
Основное оборудование		

«Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель для актового зала	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Оборудование сцены: - проекционный натяжной экран большого размера - короткофокусный проектор - кронштейн для проектора (потолочный или настенный) - одежда сцены	Нет (определяется площадью помещения)
2	Звукотехническое оборудование для актового зала: - микшерный пульт - звукоусилительный комплект - микрофоны - аудиосистема	Нет (определяется площадью помещения)
3	Светотехническое оборудование: - прожектор светодиодный	Нет (определяется площадью помещения)
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Стенды для актового зала	нет

Кабинет «Самостоятельной работы»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	нет
2	Стул ученический	нет
3	Доска магнитно-маркерная либо меловая	нет
4	Стол учителя	нет
5	Кресло учителя	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	нет
2	Интерактивный программно-аппаратный комплекс	Интерактивная доска или

	мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) с выходом в интернет	панель (диагональ не менее 65 дюймов, сенсорный экран, специализированное программное обеспечение) либо проекционный экран
3	Компьютер учителя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации) с выходом в интернет	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
3	Компьютер обучающегося с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации) с выходом в интернет	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Методические указания для студентов по выполнению самостоятельной работы	нет
2	Презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.	нет

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	нет
2	Рабочее место преподавателя	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Компьютер (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект приборов, инструментов, приспособлений	нет
2	Комплект лабораторных принадлежностей, инвентаря и посуды	нет
3	Комплект реактивов и расходных материалов	нет
4	Микроскопы, стенды, набор образцов фиксированных и влажных препаратов	нет
5	Комплект учебных методических пособий по выполнению лабораторных и практических работ	нет
6	Комплект плакатов, стендов, слайдов	нет

7	Специализированная мебель и оборудование: шкаф вытяжной, микроскопы, холодильник, сушильный шкаф, термостат, рн-метр, автоклав и др.	нет
8	Комплект электронных учебно-наглядных пособий	нет

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места обучающихся	нет
3	Стенды и оборудование для проведения технических измерений	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	нет
2	Мультимедийный проектор.	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Измерительное оборудование	нет
2	Стенды для поверки средств измерения давления, температуры	нет
3	Нормативно-техническая и учебная документация	нет

Лаборатория «Химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Лабораторные столы и стулья обучающихся	нет
3	Шкаф для хранения химической посуды и реактивов	
4	Демонстрационный стол	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	нет
2	Мультимедийный проектор	нет
3	Вытяжной шкаф	нет
4	Весы	нет
5	Штативы	нет
6	Мешалки	нет
7	Центрифуги	нет
8	Огнетушитель	нет
9	Аптечка	нет
10	СИЗ	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Стенды с правилами техники безопасности	нет

2	Таблицы	нет
3	Модели молекул	нет
4	Химическая посуда	нет
5	Тематические стенды	нет

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	нет
2	Рабочие места обучающихся	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	нет
2	Мультимедийный проектор.	нет
3	Исполнительные механизмы	нет
4	Измерительное и вспомогательное оборудование	нет
5	Датчики	нет
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»	нет
2	Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»	нет
3	Комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»	нет
4	Комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления измерительное оборудование»	нет

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	нет
2	Рабочее место преподавателя	нет
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением и свободно распространяемым программным обеспечением, в том числе отечественного производства;	Компьютер (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
2	Мультимедийный проектор.	нет
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект приборов, инструментов, приспособлений	нет
2	Комплект лабораторных принадлежностей, инвентаря и посуды	нет

3	Комплект реактивов и расходных материалов	нет
4	Микроскопы, стенды, набор образцов фиксированных и влажных препаратов	нет
5	Комплект учебных методических пособий по выполнению лабораторных и практических работ	нет
6	Комплект плакатов, стендов, слайдов	нет
7	Специализированная мебель и оборудование: шкаф вытяжной, микроскопы, холодильник, сушильный шкаф, термостат, рн-метр, автоклав и др.	нет
8	Комплект электронных учебно-наглядных пособий	нет

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

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

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» 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 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 из числа лиц с ОВЗ, дети-инвалиды и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	СГЦ 01. История России	По количеству рабочих мест
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	СГЦ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	По количеству рабочих мест
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	СГЦ 03. Безопасность жизнедеятельности	По количеству рабочих мест
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	СГЦ 04. Физическая культура	По количеству рабочих мест
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	СГЦ 05. Основы бережливого производства	По количеству рабочих мест
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	СГЦ 06. Основы финансовой грамотности	По количеству рабочих мест
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	ОПЦ 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	По количеству рабочих мест
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	ОПЦ 02. Процессы и аппараты	По количеству рабочих мест
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	ОПЦ 03. Метрология и стандартизация	По количеству рабочих мест
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	ОПЦ 04. Автоматизация технологических процессов	По количеству рабочих мест
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Интернет браузеры (Интернет Explorer, Google Chrome)	ОПЦ 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	По количеству рабочих мест

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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья

6.3.1. Практическая подготовка при реализации АОП СПО направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке 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. ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 ГАПОУ «Еланский аграрный колледж», а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» 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 аттестации и ГИА, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.3.7. Организация практической подготовки для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении ГАПОУ «Еланский аграрный колледж».

Специальные (особые) условия могут включать:

1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;

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

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

4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России от 19.11.2013 №685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

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

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

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

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

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

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

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

– обеспечение пространственной организации рабочего места с учетом эргономических требований;

– обеспечение доступности информации и коммуникаций;

– использование средств дополнительной и альтернативной коммуникации при необходимости;

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

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

– учет индивидуальных особенностей для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

– учет показанных условий для организации труда для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, утвержденных национальными стандартами и санитарными правилами.

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

6.3.10. Промежуточная аттестация для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

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

детей-инвалидов и инвалидов при прохождении практик из числа сотрудников ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» при необходимости назначаются тьюторы.

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими АОП СПО осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и 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 адаптированных рабочих программ 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 адаптированной образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ «Еланский аграрный колледж», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов профессионального учебного цикла, должны иметь опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

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

6.5.2. Педагогические работники, участвующие в реализации АОП СПО, должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов. Преподаватели, участвующие в реализации АОП СПО, должны иметь следующие необходимые знания:

– об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

– в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

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

6.5.3. С целью комплексного сопровождения образовательного процесса для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, в рамках реализации АОП СПО привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги-дефектологи и другие специалисты[11].

6.5.4. Инструктор по физической культуре[12] (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

6.5.5. Порядок работы специалистов по сопровождению обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов в рамках реализации адаптированной образовательной программы определяется в локальном акте ПОО.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[13]

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 СПО по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

---

[11] Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022)

[12] Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»

[13] Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

К финансовым условиям реализации АОП СПО относится исполнение расходных обязательств, обеспечивающих конституционное право обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, на получение СПО. Бюджетные средства расходуются в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности ГАПОУ «Еланский аграрный колледж». Объем действующих расходных обязательств отражается в задании Учредителя (регионального органа исполнительной власти в сфере образования) по оказанию государственных (муниципальных) образовательных услуг в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

6.7. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации

6.7.1. В ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» создаются оценочные материалы, адаптированные для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, позволяющие оценить результаты обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных АОП СПО.

ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» самостоятельно определяет требования к процедуре проведения промежуточной аттестации и ГИА с учетом особенностей их проведения, в том числе для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, и может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий[14].

6.7.2. Форма проведения ГИА для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости, обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

6.7.3. Обучающийся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов имеет право по желанию перейти на обучение по индивидуальному учебному плану. В таких случаях преподаватель производит перераспределение часов по дисциплине, текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

6.7.4. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливаются ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Формы организации текущего контроля рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах ГАПОУ «Еланский аграрный колледж», но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

6.7.5. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной

[14]Письмо Минпросвещения России от 31.01.2022 № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

6.7.6. Промежуточная аттестация обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответов. Возможно установление ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

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

6.7.8. При проведении процедуры оценивания результатов обучения обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

– инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в письменной форме шрифтом Брайля, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

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

– доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, письменно шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), с использованием услуг ассистента, устно).

6.7.9. Для осуществления процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» создаются специализированные оценочные материалы, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, позволяющие оценить учебные достижения, запланированные в адаптированной образовательной программе, и уровень сформированности компетенций.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. 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.

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена. Выпускники из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов сдают экзамен (экзамены)/ДЭ в соответствии с комплектами

оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

ГИА завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

Демонстрационный экзамен

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (в ред. приказа Минпросвещения РФ от 22.05.2026 №351), определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

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

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, но не должен противоречить Приказу Минпросвещения от 16.04.2026 РФ №275 «Об утверждении Порядка разработки, использования и хранения контрольных измерительных материалов при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена». Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов направляется ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена[15].

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения труда для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и другие сопровождающие лица.

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

Для ГИА ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» разрабатывается программа государственной итоговой аттестации.

Разработка контрольных измерительных материалов (КИМ, ГИА, критерии оценивания) демонстрационного экзамена осуществляется федеральным органом исполнительной власти.

КИМ для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включает в себя инвариантную и вариативную части. Удельный вес критериев оценивания выполнения заданий инвариантной части КИМ в общей системе оценивания составляет 75%. Вариативной части – 25%.

КИМ для проведения демонстрационного экзамена базового уровня является инвариантной частью КИМ для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

Разработка КИМ для проведения демонстрационного экзамена базового уровня, а также инвариантной части КИМ для проведения демонстрационного экзамена профильного

[15] Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

уровня, критериев их оценивания, а также спецификации к указанным КИМ, включающие комплекс основных характеристик для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, условия привлечения экспертов, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, образцы заданий, осуществляется ФГБОУ ДПО «ИРПО» (федеральный оператор).

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены ***в приложении 4***.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

− проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ОВЗ, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА (при возникновении трудностей, в том числе, связанных с нахождением в одной аудитории участников экзамена, относящихся к разным нозологическим группам, рекомендуется организовать для них отдельные аудитории);

− присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих выпускникам из числа лиц ОВЗ, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

− пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

− обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);

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

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

− присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей).

В случае проведения ГИА с элементами демонстрационного экзамена, ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА в соответствии с рекомендациями ПМПК, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

В программе ГИА должен быть определен порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов, с учетом условий проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов, включая:

- механизм создания специальных условий при проведении демонстрационного экзамена с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- обеспечение специальными техническими средствами при прохождении ГИА с учетом индивидуальных особенностей выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов;
- привлечение ассистентов или добровольцев для дистанционного сопровождения выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов при проведении демонстрационного экзамена;
- наличие специального графика выполнения задания и др[16].

Примерная программа ГИА по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Группа разработчиков

ФИО	Должность
Аносова Татьяна Викторовна	преподаватель
Гулиева Елена Викторовна	старший методист

[16] Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья

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

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих

Приложение 1.1
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ 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 АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МОЛОЧНОГО 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 молочной продукции и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и

	выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего - 1284 часов
в том числе в форме практической подготовки 648 часов

Из них на освоение МДК - 624 часа
в том числе самостоятельная работа – 26 часов
практики, в том числе учебная - 396 часов
производственная - 252 часа
Промежуточная аттестация – 38 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	**142**	38	**130**	38	-	6	6		
	Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	**482**	146	**442**	146	-	20	20		
ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Учебная практика	**396**	396						396	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**252**	252							252
	Промежуточная аттестация	**12**						12		
	Всего:	**1284**	**832**	**572**	**184**		**26**	**38**	**396**	**252**

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**
ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья		**1284/832**
МДК. 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		**142/38**
Раздел 1. Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности		**4**
Тема 1.1. Организация промышленного производства молочной продукции	**Содержание**	**4**
	1. Основные типы предприятий молочной промышленности. Ассортимент выпускаемой молочной продукции.	**4**
	2. Роль молока и молочных продуктов в питании человека. Альтернативный рынок растительной продукции.	
	3. Технологические линии и способы производства различных видов продукции из молочного сырья	
	4. Особенности организации сырьевой зоны предприятий молочной промышленности. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Раздел 2. Молоко, как сырье для молочной промышленности		**60/16**
Тема 2.1. Состав молока	**Содержание**	**12/6**
	1. Средний химический состав коровьего молока.	**6**
	2. Изменение химического состава молока под влиянием различных факторов.	
	3. Фальсификация молочного сырья и продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа. Освоение методов определения химического состава коровьего молока и молочных продуктов.	**4**
	Лабораторная работа. Определение фальсификации молока.	**2**

Тема 2.2. **Вода и сухой молочный остаток**	**Содержание**	**1**
	1. Вода в составе молока.	**1**
	2. Сухой и сухой обезжиренный молочный остаток.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 2.3. **Белки молока**	**Содержание**	**8/2**
	1. Классификация белков молока.	**6**
	2. Казеин.	
	3. Сывороточные белки.	
	4. Белки оболочек жировых шариков.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Изучение фракционного состава белков молока.	**2**
Тема 2.4. **Молочный жир**	**Содержание**	**6/2**
	1. Жирнокислотный и триглицеридный состав молочного жира.	**4**
	2. Физико-химические свойства молочного жира.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Определение констант молочного жира.	**2**
Тема 2.5. **Молочный сахар**	**Содержание**	**5**
	1. Строение и свойства лактозы.	**5**
	2. Брожение молочного сахара.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 2.6. **Минеральный состав молока**	**Содержание**	**2**
	1. Макроэлементы молока.	**2**
	2. Микроэлементы молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 2.7. **Ферменты в составе молока**	**Содержание**	**4/2**
	1. Классификация ферментов молока.	**4**
	2. Практическое значение ферментов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Определение пастеризации молока и молочных продуктов по пробам на фосфатазу и пероксидазу.	**2**
Тема 2.8. **Витамины в составе молока**	**Содержание**	**1**
	1. Водорастворимые витамины.	**1**
	2. Жирорастворимые витамины.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.9. Посторонние химические вещества в молоке	**Содержание**	**2**
	1. Антибиотики.	**2**
	2. Пестициды.	
	3. Моющие и дезинфицирующие вещества.	
	4. Соли тяжелых металлов и радиоактивные вещества.	
	5. Растительные и микробные яды и другие вещества.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 2.10. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока	**Содержание**	**6/2**
	1. Физико-химические свойства молока: кислотность, окислительно-восстановительный потенциал, плотность, вязкость, осмотическое давление, температура замерзания, электропроводность, показатель преломления.	**4**
	2. Технологические свойства молока: термоустойчивость, сычужная свертываемость.	
	3. Органолептические свойства молока: вкус и запах, консистенция, цвет. Показатели натуральности и свежести молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Определение органолептических, физико-химических и технологических свойств молока.	**2**
Тема 2.11. Химические, биохимические и физические изменения молочного сырья и продукции	**Содержание**	**2**
	1. Охлаждение и замораживание молочного сырья и продукции. Влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов	**2**
	2. Изменение составных частей молока при механической обработке.	
	3. Изменение составных частей молока при тепловой обработке.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.12. Основные представители микрофлоры молока	**Содержание**	**14/2**
	1. Представители технически важной микрофлоры и процессы ими вызываемые: молочнокислые бактерии, дрожжи, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии, бифидобактерии.	**12**
	2. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые: гнилостные бактерии, микроскопические грибы, бактериофаги. Пути попадания микроорганизмов в молоко. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы.	
	3. Получение чистых культур молочнокислых бактерий и составление заквасок для производства молочных продуктов.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Определение видового состава микрофлоры молока и молочных продуктов.	**2**
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока). Состав и строение белков. Структуры белков. Физико-химические свойства белков. Состав липидов. Физико-химические свойства липидов. Классификация углеводов. Основные свойства и функции углеводов. Роль витаминов в нормальном развитии человека. Пороки молока. Микробиологический контроль качества молочных продуктов. Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).		
Раздел 3. Организация приемки и ведение общих технологических процессов переработки молочного сырья		**114/32**
Тема 3.1. Организация и ведение приемки молочного сырья	**Содержание**	**30/12**
	1. Виды молочного сырья для производства молочной продукции.	**18**
	2. Первичная обработка молока на фермах. Пороки сырого молока. Оборудование для первичной обработки молока на фермах.	
	3. Требования ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31449-2013, ГОСТ Р 52054-2003.	
	4. Способы транспортирования молочного сырья и порядок приемки на перерабатывающих предприятиях.	
	5. Формы и правила ведения первичной документации. Содержание договора поставок молока. Удостоверение качества и безопасности. Учет молока-сырья. Расчет с поставщиками молока.	
	6. Оборудование приемной лаборатории, реактивы и растворы, используемые для анализа молока. Отбор проб молока и подготовка их к анализу.	
	7. Оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для учета молока и молочных продуктов.	
	8. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для внутризаводской транспортировки молока и молочных продуктов. Трубопроводы и арматура	

	для молока и молочных продуктов.	
	9. Устройство, принципа действия и правила безопасного обслуживания оборудования для перекачки молока. Основные параметры насосов. Краткая характеристика насосов.	
	10. Классификация емкостного оборудования. Устройство, принципа действия и правила безопасного обслуживания емкостного оборудования для хранения молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Лабораторная работа. Определение в молоке степени чистоты, органолептических и физико-химических показателей и сравнение их с показателями по ГОСТу.	**4**
	Лабораторная работа. Определение в молоке ингибирующих веществ, бактериальной обсемененности, количества соматических клеток, и сравнение их с показателями по ГОСТу.	**4**
	Практическое занятие. Определение средней массовой доли жира в молоке, пересчет в килограммы жира, вычисление массы молока по его объему, расчёт энергетической ценности молока.	**2**
	Практическое занятие. Оформление товарно-транспортной накладной, акта на несоответствие показателей, реестра товарно-транспортных накладных.	**2**
Тема 3.2. Организация и ведение процессов механической обработки молочного сырья	**Содержание**	**34/10**
	1. Виды механической обработки. Фильтрование как наиболее простой метод очистки молока от механических примесей. Виды фильтров. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для удаления механических примесей.	**24**
	2. Сепарирование. Классификация сепараторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для сепарирования молока	
	3. Центробежная очистка молока от механических загрязнений. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования сепараторов-молокоочистителей.	
	4. Бактофугирование. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания сепараторов бактофуг.	
	5. Способы нормализации. Основные уравнения материального баланса. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для нормализации молока.	
	6. Гомогенизация и эмульгирование молочного сырья. Виды гомогенизаторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для гомогенизации молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Лабораторная работа. Изучение процесса сепарирования молока.	**4**

	Лабораторная работа. Определение эффективности гомогенизации молока.	**4**
	Практическое занятие. Расчет компонентов нормализованных смесей графическими методами - методом треугольника и квадрата.	**2**
Тема 3.3. Организация и ведение процессов тепловой и вакуумной обработки молочного сырья	**Содержание**	**34/4**
	1. Пастеризация молока, факторы, влияющие на ее эффективность. Режимы и способы пастеризации молока.	**30**
	2. Устройство и принцип действия трубчатых и пластинчатых пастеризационно-охладительных установок.	
	3. Стерилизация молока, ее способы и режимы. Эффективность стерилизации. Ультравысокотемпературная обработка молока с асептическим розливом.	
	4. Вакуумная обработка молочного сырья: деаэрация и дезодорация. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для вакуумной обработки молока и сливок	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Изучение устройства оборудования для стерилизации молока.	**2**
	Практическое занятие. Изучение устройства вакуум-дезодорационной установки.	**2**
Тема 3.4. Организация и ведение процесса сквашивания молока	**Содержание**	**12/4**
	1. Роль молочнокислой микрофлоры в производстве молочных продуктов. Состав и виды заквасок и бактериальных концентратов.	**8**
	2. Способы использования заквасок в производственных условиях.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Изучение конструкции заквасочников и заквасочных установок.	**2**
	Практическое занятие. Изучение конструкции резервуаров для сквашивания молока	**2**
Тема 3.5. Организация и ведение процессов мембранной обработки	**Содержание**	**2**
	Введение в мембранную фильтрацию. Применение процессов мембранного разделения в молочной промышленности.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 3.6. Организация и ведение санитарной обработки оборудования	**Содержание**	**2**
	Виды загрязнений и способы их удаления. Характеристика моющих средств.	**2**
	Порядок проведения мойки оборудования. Особенности мойки теплового оборудования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Раздел 4. Организационно-технологические схемы переработки молока и производства молочной продукции		**240/32**

Тема 4.1. Поточные и порционные схемы приемки, учета и хранения молока	**Содержание**	**16/4**
	1. Модульные станции для приемки и учета молока. Конструкционные особенности забора молока. Уровни фильтрации молока: грубая и тонкая очистка.	**12**
	2. Автоматизированные линии приемки, первичной переработки и хранения молочного сырья на различных типах предприятий молочной промышленности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
	Практическое занятие. Расчет площади отделения приемки и первичной обработки молока. Компоновка технологического оборудования.	**4**
Тема 4.2. Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока	**Содержание**	**64/12**
	1. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве пастеризованного молока.	**52**
	2. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве стерилизованного молока.	
	3. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве питьевых сливок.	
	4. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве жидких кисломолочных продуктов.	
	5. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве сметаны.	
	6. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве творога.	
	7. Устройство и принцип действия линий тепловой, механической и вакуумной обработки в производстве сливочного масла.	
	8. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве сыра.	
	9. Устройство и принцип действия линий тепловой, механической и вакуумной обработки в производстве молочных консервов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на городском молочном комбинате.	**4**
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на маслодельном заводе.	**2**
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на сыродельном комбинате.	**2**

	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на молочноконсервном комбинате.	**4**
Тема 4.3. Поточные схемы фасования и упаковывания молочных продуктов.	**Содержание**	**36/8**
	1. Виды упаковки для молочной продукции. Современные направления развития конструкций и материалов для упаковки молочной продукции.	**28**
	2. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для питьевого молока и сливок. Правила эксплуатации оборудования.	
	3. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для жидких кисломолочных продуктов. Правила эксплуатации оборудования.	
	4. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для различных видов творога. Правила эксплуатации оборудования.	
	5. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для сметаны. Правила эксплуатации оборудования.	
	6. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для сливочного масла. Правила эксплуатации оборудования.	
	7. Назначение и принцип действия оборудования для резки, фасования и упаковывания натуральных сыров. Правила эксплуатации оборудования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для фасовки жидких молочных продуктов в полиэтиленовую пленку, полиэтиленовые бутылки, «Пюр-Пак» и «Тетра-Рекс».	**2**
	Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для фасовки жидких и пастообразных продуктов в пластиковые стаканчики.	**2**
	Практическое занятие. Изучение оборудования для фасовки сгущенных и сухих консервов.	**4**
Тема 4.4. Системы мембранной фильтрации для переработки молочного сырья	**Содержание**	**60/4**
	1. Классификация мембранных процессов. Достоинства и недостатки методов мембранного разделения.	**56**
	2. Характеристики процессов разделения: концентрационная поляризация, скорость фильтрации, селективность и проницаемость.	
	3. Факторы, влияющие на баромембранные процессы: давление, температура, концентрация.	
	4. Классификация и характеристика мембран: материал, внутренняя структура, способ изготовления, внешняя форма. Требования к мембранам. Очистка мембран от загрязнений.	
	5. Технологическая схема производства питьевого молока с использованием микрофильтрации в аппаратурном оформлении.	

	6. Технологическая схема производства творога с использованием ультрафильтрации в аппаратурном оформлении.	
	7. Технологическая схема производства сыра с использованием ультрафильтрации в аппаратурном оформлении.	
	8. Технологическая схема производства микропартикулята сывороточных белков в аппаратурном оформлении.	
	9. Технологическая схема производства сухой сыворотки с использованием нанофильтрации в аппаратурном оформлении.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Изучение процесса микрофильтрации молока.	**4**
Тема 4.5. Системы ручной и автоматической мойки и дезинфекции технологического оборудования	**Содержание**	**12/4**
	1. Порядок проведения мойки оборудования. Особенности мойки теплового оборудования.	
	2. Централизованные и децентрализованные системы безразборной мойки.	
	3. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для мойки на предприятиях молочной промышленности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа. Освоение методов приготовления и контроля моющих растворов.	**2**
	Практическое занятие. Расчет и подбор оборудования для мойки технологического оборудования.	**2**
Тема 4.6. Автоматизированные линии производства молочной продукции	**Содержание**	**52**
	1. Автоматизированные линии производства питьевого молока и сливок. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	**52**
	2. Автоматизированные линии производства жидких кисломолочных продуктов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	3. Автоматизированные линии производства творога традиционным и раздельным способами. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	4. Автоматизированные линии производства сливочного масла методами сбивания и преобразования высокожирных сливок. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	5. Автоматизированные линии производства различных видов сыров. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК. 01.01 **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:** 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным		**6**

преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.01 МДК. 01.01 **Виды работ** 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Дублирование на рабочих местах. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; - ведение лабораторных журналов. Дублирование на рабочих местах.		**72**
МДК. 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		**482/146**
Раздел 1. Технологические процессы производства цельномолочных продуктов		**114/30**
Тема 1.1. **Общая характеристика цельномолочных продуктов**	**Содержание**	**4**
	1. Современное состояние цельномолочной отрасли. Ассортимент цельномолочных продуктов. История цельномолочной отрасли. Анализ современного состояния, актуальные проблемы и перспективы развития цельномолочной отрасли. Характеристика ассортимента. Растительные альтернативы цельномолочных продуктов.	4
	2. Роль молока и молочных продуктов в питании человека. Молоко в питании человека. Состав молока: белки, липиды, лактоза и органические кислоты, минеральные вещества, витамины. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока и молочных	

	продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.2. Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок	**Содержание**	**16/4**
	1. Требования к сырью при выработке питьевого молока. Общая технология производства пастеризованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства пастеризованного молока. Изменение составных частей молока в процессе механической и тепловой обработки. Основные технологические стадии производства пастеризованных сливок. Изменение составных частей сливок в процессе производства. Технологическая схема производства пастеризованного молока и сливок в аппаратурном исполнении.	12
	2. Контроль технологических процессов производства пастеризованного молока и сливок. Требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастеризованного молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	3. Особенности технологии производства некоторых видов питьевого молока. Особенности технологии топленого молока, «Школьного», обогащенного, молочных напитков.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа. Технология производства пастеризованного молока и сливок.	4
Тема 1.3. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок	**Содержание**	**14**
	1. Общая технология производства стерилизованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства продуктов. Изменение составных частей молока в процессе производства стерилизованных продуктов. Одноступенчатый и двухступенчатый способы производства. Косвенный и прямой нагрев продукта. Технологические схемы производства стерилизованного молока и сливок в аппаратурном исполнении.	14
	2. Контроль технологических процессов производства, стерилизованных молока и сливок. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки, стерилизованных молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
Тема 1.4. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов	**Содержание**	**24/8**
	1. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Коагуляция казеина и гелеобразование.	16
	2. Бактериальные закваски и концентраты для ферментированных молочных продуктов. Принципы подбора заквасочных культур. Технология использования заквасок в производственных условиях. Использование пробиотических и защитных культур.	

	3. Технология производства кисломолочных продуктов. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общая технология производства (резервуарный и термостатный способ). Технологические схемы производства жидких кисломолочных продуктов в аппаратурном исполнении.	
	4. Технологические особенности производства жидких кисломолочных продуктов. Особенности производства кефира и кефирного продукта, простокваши, ряженки, варенца, йогурта, ацидофилина, айрана и др. Пороки. Особенности производства сквашенных продуктов.	
	5. Контроль технологических процессов производства кисломолочных напитков. Требования действующих стандартов на кисломолочные продукты. Контроль на различных стадиях выработки кисломолочных напитков и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа. Технология производства заквасок. Оценка качества производственной закваски.	4
	Лабораторная работа. Технология производства йогурта. Изучение пороков кисломолочных напитков.	4
Тема 1.5. Технологические процессы производства сметаны	**Содержание**	**12/4**
	1. Технологическая схема производства сметаны. Ассортимент сметаны. Общая технологическая схема производства сметаны. Пороки сметаны. Технологические схемы производства сметаны в аппаратурном исполнении.	8
	2. Технологические особенности производства отдельных видов сметаны. Особенности производства сметаны с белковыми наполнителями, с ацидофильной закваской. Резервирование сметаны.	
	3. Контроль технологических процессов производства сметаны. Требования действующего стандарта на сметану. Контроль на различных стадиях выработки сметаны и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа. Технология производства сметаны термостатным способом. Изучение пороков сметаны.	4
Тема 1.6. Технологические процессы производства творога	**Содержание**	**26/10**
	1. Технология производства творога. Ассортимент творога. Способы коагуляции белков молока в производстве творога. Технологические схемы производства творога (традиционный и раздельный способы). Технологическая схема производства творога в	16

	аппаратурном исполнении. Пороки творога.	
	2. Технологические особенности производства творога на автоматизированных линиях. Особенности технологии творога различной жирности. Технология зерненого творога.	
	3. Технология творожных изделий. Ассортимент и характеристика творожных изделий. Особенности производства сырков, масс творожных, тортов творожных, глазированных сырков.	
	4. Контроль технологических процессов производства творога и творожных изделий. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки творога и творожных изделий. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Лабораторная работа. Технология производства творога с отделением сыворотки путем самопрессования и прессования. Пороки.	4
	Практическое занятие. Расчеты выхода готового продукта и необходимого количества функциональных компонентов в производстве творога и сметаны.	2
	Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для отделения сыворотки в производстве творога.	2
	Практическое занятие. Изучение конструкции линии по производству зерненого творога.	2
Тема 1.7. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов	**Содержание**	**12/4**
	1. Технология производства мороженого. Ассортимент мороженого и замороженных десертов. Основные принципы составления смесей для производства мороженого. Функциональные ингредиенты для мороженого. Технологический процесс производства. Пороки мороженого. Технологическая схема производства мороженого в аппаратурном исполнении.	8
	2. Контроль технологических процессов производства мороженого. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Причины возникновения брака при выработке и хранении мороженого и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа. Технология производства мягкого мороженого.	2
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы фризера.	2
Тема 1.8.	**Содержание**	**6**

Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов	1. Технология паст, кремов, пудингов на молочной основе. Ассортимент паст, кремов и пудингов. Технологические процессы производства паст, кремов и пудингов. Пороки. Технологические схемы производства продуктов в аппаратурном исполнении.	6
	2. Контроль технологических процессов производства паст, кремов и пудингов. Требования действующих нормативных документов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки паст, кремов и пудингов. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**6**
Производственная практика по ПМ.01 МДК 01.02 **Виды работ** 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 7. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.		**72**

Дублирование на рабочих местах. 8. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов. Дублирование на рабочих местах. 9. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.		
Курсовой проект	Примерная тематика курсового проекта: 1. Проект цеха по производству пастеризованного молока мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену. 2. Проект цеха по производству творога традиционным способом мощностью 24 тонн перерабатываемого молока в смену. 3. Проект цеха по производству творога на линии ОЛИТ-Про мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену. 4. Проект цеха по производству творога и творожных изделий мощностью 32 тонны перерабатываемого молока в смену. 5. Проект цеха по производству ультрапастеризованного молока мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену. 6. Проект цеха по производству питьевых сливок мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену. 7. Проект цеха по производству кефира мощностью 18 тонн перерабатываемого молока в смену. 8. Проект цеха по производству ряженки мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену. 9. Проект цеха по производству йогурта мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену. 10. Проект цеха по производству сметаны мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовому проекту: 1. Консультация по структуре курсового проекта. 2. Консультация по продуктовому расчету заданного ассортимента. 3. Консультация по оформлению совмещенного графика работы оборудования и технологических процессов. 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки.		16

5. Консультация по составлению графических схем заданных продуктов. 6. Консультация по написанию раздела «Организация производства заквасок». 8. Консультация по написанию раздела «Подбор технологического оборудования». 9. Консультация по написанию раздела «Мойка и дезинфекция на молочном предприятии». 10. Консультация по написанию раздела «Обеспечение экологической безопасности». 11. Консультация по оформлению графической части. 12. Консультация по оформлению списка используемых источников. Защита курсового проекта.		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовым проектом: 1. Выполнить продуктовый расчет заданного ассортимента. 2. Оформить совмещенный график работы технологического оборудования и процессов. 3. Оформить расчетно-пояснительную записку. 4. Оформить графическую часть курсового проекта.		-
Раздел 2. Производство сливочного масла и продуктов из пахты		**104/30**
Тема 2.1. **Общая характеристика сливочного масла**	**Содержание**	**8/2**
	1. Характеристика сливочного масла. Классификация и ассортимент масла, масляных паст и спредов. Состав, пищевая, биологическая и энергетическая ценность сливочного масла. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты.	6
	2. Характеристика сырья для производства сливочного масла. Требования к сливкам-сырью при выработке масла. Методы обработки сливок в маслоделии (исправление пороков, пастеризация и дезодорация сливок).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование качества сливок для выработки сливочного масла.	2
Тема 2.2. **Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок**	**Содержание**	**18/6**
	1. Низкотемпературная подготовка сливок к сбиванию. Назначение и сущность подготовки сливок. Режимы физического созревания сливок. Сезонные особенности физического созревания сливок.	12
	2. Сбивание сливок и образование масляного зерна. Общая характеристика процесса. Теоретические основы процесса сбивания сливок. Параметры сбивания сливок. Промывка масляного зерна: назначение, требования к воде, способы.	

	3. Механическая обработка масляного зерна. Цель механической обработки масляного зерна. Операции механической обработки масляного зерна. Стадии механической обработки масляного зерна. Факторы, влияющие на эффективность механической обработки масляного зерна. Посолка масла. Фасование и упаковывание сливочного масла.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа. Выработка сливочного масла методом периодического сбивания.	4
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом сбивания сливок.	2
Тема 2.3. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок	**Содержание**	**16/6**
	1. Получение высокожирных сливок. Характеристика высокожирных сливок. Способы получения. Стадии получения высокожирных сливок. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования сливок.	10
	2. Режимы сепарирования сливок. Конструкция и работа сепараторов для получения высокожирных сливок. Нормализация высокожирных сливок.	
	3. Преобразование высокожирных сливок в масло. Сущность процесса маслообразования. Стадии процесса маслообразования, особенности процесса в аппаратах цилиндрического и пластинчатого типа. Факторы, влияющие на работу маслообразователя.	
	4. Фасование и упаковывание сливочного масла, выработанного методом преобразования высокожирных сливок. Термостатирование и холодильное хранение масла.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа. Выработка сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.	4
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом преобразования высокожирных сливок.	2
Тема 2.4. Особенности производства отдельных видов сливочного масла	**Содержание**	**26/4**
	1. Разновидности сладкосливочного масла. Ассортимент и характеристика сладкосливочного масла. Особенности производства сладкосливочного масла различными методами. Вологодское масло. Восстановленное масло. Подсырное масло.	22
	2. Технология кислосливочного масла. Ассортимент и характеристика кислосливочного масла. Биологическое созревание сливок. Методы биологического созревания сливок. Особенности производства кислосливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Кислосливочное масло с дрожжами. Оборудование для производства кислосливочного масла.	

	3. Сливочное масло с вкусовыми наполнителями. Ассортимент и классификация сливочного масла с вкусовыми наполнителями. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Масло десертного назначения. Технологические схемы производства десертного масла с вкусовыми наполнителями. Масло закусочное. Технология сырного масла.	
	4. Разновидности консервного масла. Ассортимент консервного масла. Стерилизованное масло. Сухое масло. Каймак, кремы с кофе и какао.	
	5. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сливочного масла. Основные биохимические процессы, протекающие при производстве масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок. Влияние режимов подготовки сливок на процессы маслообразования. Структура сливочного масла. Порча молочного жира. Факторы, влияющие на стойкость масла при хранении.	
	6. Микробиология сливочного масла. Состав микрофлоры и его изменение в процессе хранения масла. Формирование аромата при производстве кислосливочного масла. Пороки масла микробиологического происхождения. Повышение стойкости масла. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции.	
	7. Оценка качества масла. Методы оценки консистенции сливочного масла. Пороки сливочного масла. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа. Выработка сливочного масла с вкусовыми наполнителями.	4
Тема 2.5. Производство топленого масла, молочного жира и спредов	**Содержание**	**12/2**
	1. Особенности производства топленого масла и молочного жира. Характеристика топленого масла и молочного жира. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Особенности технологии топленого масла. Технологические схемы различных методов производства топленого масла. Особенности технологии молочного жира. Оборудование для производства и фасования топленого масла.	10
	2. Технологические особенности производства спредов. Классификация, ассортимент и характеристика спредов. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Требования к сырью для производства спредов. Особенности производства спредов. Технология спреда «Городского».	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства спредов.	2
Тема 2.6. Общая характеристика пахты	**Содержание**	**8/2**
	1. Характеристика пахты-сырья. Состав компонентов пахты сладкосливочного и кислосливочного масла. Органолептические, физико-химические показатели пахты и ее	6

	биологическая ценность. Пути рационального использования пахты.	
	2. Технологическая характеристика пахты. Коагуляция белков пахты под действием сычужного фермента, молочной кислоты, раствора хлористого кальция. Сгущение и сушка пахты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств пахты.	1
	Практическое занятие. Расчет энергетической и определение биологической ценности пахты.	1
Тема 2.7. Технология продуктов из пахты	**Содержание**	**1/6**
	1. Технологические процессы производства напитков из пахты. Ассортимент и классификация напитков из пахты. Особенности технологии свежих и ферментированных напитков из пахты. Аппаратурно-технологические схемы производства напитков из пахты. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты.	14
	2. Технология белковых продуктов из пахты. Ассортимент и классификация белковых продуктов из пахты. Технология творога и творожных изделий из пахты. Технология сыров из пахты. Белковые полуфабрикаты из пахты. Аппаратурно-технологические схемы производства белковых продуктов из пахты.	
	3. Технология сухих и сгущенных концентратов из пахты. Технология пахты, сгущенной с сахаром. Технология пахты сгущенной. Технология пахты сухой. Аппаратурно-технологические схемы сгущенных и сухих концентратов из пахты.	
	4. Микробиология пахты. Состав микрофлоры пахты. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции. Пороки продуктов из пахты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа. Технология свежих и ферментированных напитков из пахты.	4
	Практическое занятие. Изучение **о**борудования для производства продуктов из пахты.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		4

Производственная практика по ПМ.01 МДК 01. 02. **Виды работ** 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах. 7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 8. Ведение процессов изготовления сыра: тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм. Дублирование на рабочих местах. 9. Ведение процессов посолки, созревания сыров: учет количества выработанного сыра и передача его в солильное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в солильном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания. Дублирование на рабочих местах. 10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров: подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования. Дублирование на рабочих местах. 11. Участие в оценке качества сыров: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров. Дублирование на рабочих местах. 12. Контроль качества продукции: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров.	**144**

Самостоятельная работа на рабочих местах. 13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах. 15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки; Дублирование на рабочих местах. 16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах. 17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.		
Раздел 3. Производство сыра и продуктов из сыворотки		**160/30**
Тема 3.1. Технологические процессы производства сыра	**Содержание**	**54/12**
	1. Молоко как сырье для производства сыра. Характеристика состава и свойств молока как сырья для производства сыров. Сыропригодность молока. Требования, предъявляемые к качеству сыропригодного молока. Способы повышения сыропригодности молока.	42
	2. Подготовка молока к свертыванию. Свертывание молока. Очистка, резервирование, созревание и нормализация молока в сыроделии. Тепловая обработка молока для производства сыра. Методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлорида кальция. Сущность и механизм сычужного свертывания молока. Факторы, влияющие на процесс сычужного свертывания.	
	3. Обработка сырного сгустка. Цель обработки сырного сгустка. Разрезка сгустка, постановка и вымешивание сырного зерна. Роль второго нагревания в формировании видовых особенностей сыров. Факторы, влияющие на обезвоживание сырного зерна. Биохимические и физико-химические процессы, протекающие при обработке сгустка и сырной массы.	
	4. Формование, самопрессование и прессование сыра. Назначение, способы и режимы формования. Назначение самопрессования. Назначение, способы и режимы прессования. Биохимические и физико-химические процессы при формовании и прессовании сыра.	

	5. Посолка сыра. Назначение посолки сыра. Способы и режимы посолки. Факторы, влияющие на продолжительность посолки. Биохимические и физико-химические процессы при посолке сыра. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра в рассоле.	
	6. Созревание сыра. Сущность созревания. Условия и режимы созревания сыра. Уход за сыром в процессе созревания. Мойка сыра. Пути интенсификации созревания сыров.	
	7. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра. Изменение составных частей сыра: лактозы, белков, молочного жира. Изменение содержания влаги, витаминов и минеральных веществ. Формирование консистенции и рисунка сыра.	
	8. Защитные покрытия сыров. Упаковывание, хранение и транспортирование сыров. Назначение и виды защитных покрытий в сыроделии. Требования, предъявляемые к защитным покрытиям для сыра. Парафинополимерные покрытия: состав, свойства. Комбинированные покрытия: состав, свойства, способы нанесения. Особенности созревания сыров в полимерных пленках. Порционирование сыров. Сортировка и маркировка сыра. Хранение и транспортировка сыров.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа. Исследование сыропригодности молока.	2
	Лабораторная работа. Нормализация молока в производстве различных видов сыра.	2
	Лабораторная работа. Исследование влияния режимов пастеризации молока на его способность свертываться под действием различных видов молокосвертывающих ферментов.	2
	Лабораторная работа. Исследование принципов выбора доз молокосвертывающего фермента и хлористого кальция, бактериальных препаратов и заквасок.	2
	Лабораторная работа. Исследование технологических процессов обработки сгустка и сырного зерна в производстве твердых сычужных сыров.	2
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для выработки сырного зерна.	1
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для формования и прессования сырной массы.	1
Тема 3.3. Технология производства различных видов сыров	**Содержание**	**54/14**
	1. Производство полутвердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Характеристика полутвердых сыров с высокой температурой второго нагревания. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий.	
	2. Производство полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Характеристика полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Основные параметры технологии. Полутвердые сыры с низкой температурой второго	

	нагревания, созревающие при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи. Особенности частных технологий.	40
	3. Производство сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения. Характеристика полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий.	
	4. Производство сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Характеристика сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий производства.	
	5. Производство мягких сыров. Характеристика и классификация мягких сыров. Особенности производства сыров, созревающих при участии слизи. Особенности производства сыров, созревающих при участии плесени. Особенности производства свежих сыров.	
	6. Производство рассольных сыров. Характеристика рассольных сыров. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий производства.	
	7. Производство плавленых сыров. Состав и классификация плавленых сыров. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Основное и вспомогательное сырье, соли-плавители и стабилизаторы, наполнители и специи. Технология и режимы производства плавленых сыров. Особенности частных технологий.	
	8. Пороки натуральных сычужных и плавленых сыров. Мероприятия по их предупреждению. Основные пороки твердых сычужных сыров. Основные пороки мягких сыров. Основные пороки рассольных сыров. Основные пороки плавленых сыров. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
	9. Микробиология сыров. Значение микроорганизмов в сыроделии. Источники первичной микрофлоры сыра. Развитие микробиологических процессов при выработке сыра. Особенности микробиологических процессов при созревании различных видов сыров. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания.	4
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства мягких кисломолочных сыров.	4
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства плавленых сыров.	4

	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для чеддеризации сырной массы.	1
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства плавленых сыров.	1
Тема 3.4. Общая характеристика молочной сыворотки	**Содержание**	**10/2**
	1. Основные направления и перспективы промышленной переработки молочной сыворотки. Актуальност ь промышленной переработки молочной сыворотки. Правила организации безотходного производства. Основные и наиболее перспективные направления использования сыворотки и ее компонентов. Ассортимент продуктов из молочной сыворотки.	8
	2. Состав, свойства и пищевая ценность молочной сыворотки. Виды молочной сыворотки. Характеристика состава, свойств, пищевой и биологической ценности молочной сыворотки. Требования действующего стандарта на молочную сыворотку. Подготовка сыворотки к переработке.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молочной сыворотки. Расчет энергетической и определение биологической ценности молочной сыворотки.	2
Тема 3.5. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки	**Содержание**	**42/2**
	1. Производство напитков из молочной сыворотки. Ассортимент и классификация напитков. Напитки из цельной сыворотки. Напитки из осветленной сыворотки. Пороки напитков из молочной сыворотки. Причины возникновения брака и способы их устранения.	40
	2. Производство десертов из молочной сыворотки. Особенности технологии производства различных видов киселя, желе, пудингов, муссов из сыворотки. Особенности технологии производства мороженого из сыворотки.	
	3. Производство сгущенных концентратов из молочной сыворотки. Виды сгущенных концентратов, вырабатываемых из молочной сыворотки. Характеристика и особенности технологии сыворотки молочной концентрированной. Характеристика и технология производства сыворотки молочной сгущенной. Особенности производства сыворотки молочной сгущенной сквашенной и гидролизованной.	
	4. Производство сухих концентратов из молочной сыворотки. Ассортимент сухих концентратов из молочной сыворотки. Органолептические, физико-химические показатели сыворотки сухой. Технология производства. Особенности производства деминерализованной сухой сыворотки, белково-углеводной основы сухой, белка сывороточного растворимого	

	сухого. Применение сухих концентратов в других отраслях пищевой промышленности.	
	5. Производство продуктов на основе белков молочной сыворотки. Изучение способов выделения сывороточных белков из молочной сыворотки. Ассортимент белковых продуктов на основе сывороточных белков. Технология производства концентратов сывороточных белков. Изучение технологии производства творога и творожных изделий из молочной сыворотки. Изучение технологии производства сыров из молочной сыворотки.	
	6. Получение подсырных сливок и казеиновой пыли из сыворотки. Получение подсырных сливок и их использование в производстве подсырного, сортового масла. Выделение казеиновой пыли из молочной сыворотки и использование ее в производстве.	
	7. Производство молочного сахара. Ассортимент и классификация молочного сахара. Состав и способы получения молочного сахара. Общая технология молочного сахара. Особенности частных технологий молочного сахара. Физико-химические процессы при производстве молочного сахара. Основные пороки молочного сахара.	
	8. Микробиология молочной сыворотки. Состав микрофлоры молочной сыворотки. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование технологии производства свежих напитков из молочной сыворотки.	1
	Практическое занятие. Конструкция и принцип действия оборудования по переработке сыворотки.	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		4
Раздел 4. Технология производства жидких, пастообразных продуктов детского питания		**40/8**
Тема 4.1.	**Содержание**	**4**

Особенности питания детей раннего возраста.	1. Состав и свойства продуктов детского питания. Ассортимент, состав и свойства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	4
	2. Пути адаптации коровьего молока к женскому. Состав и свойства женского молока. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока. Способы приближения состава и свойств коровьего молока к женскому.	
Тема 4.2. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания	**Содержание**	**16/2**
	1. Приемка основного и вспомогательного сырья для производства жидких продуктов детского питания. Нормализация. Требования к сырью при выработке жидких и пастообразных продуктов детского питания. Подготовка компонентов.	14
	2. Тепловая и механическая обработка сырья. Пастеризация, стерилизация и ультрапастеризация при производстве жидких продуктов детского питания. Механическая обработка сырья (гомогенизация, сепарирование).	
	3. Фасование, упаковывание продуктов детского питания, условия хранения. Условия хранения и упаковывания жидких продуктов детского питания. Оборудование для фасования жидких продуктов детского питания. Асептический розлив.	
	4. Общая технологическая схема производства жидких продуктов детского питания. Технология питьевого молока и жидких кисломолочных напитков детского питания в аппаратурном исполнении.	
	5. Контроль технологических процессов производства и готовой продукции при производстве жидких продуктов детского питания. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки жидких продуктов детского питания. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств жидких продуктов детского питания на молочной основе	2
Тема 4.3. Общая технология пастообразных продуктов для детского питания	**Содержание**	**18/4**
	1. Приемка основного и вспомогательного сырья для производства пастообразных продуктов детского питания. Нормализация. Требования к качеству молока как сырья для производства детских продуктов. Подготовка компонентов.	14
	2. Тепловая и механическая обработка сырья. Пастеризация, ультрапастеризация и	

	стерилизация и при производстве жидких продуктов детского питания. Механическая обработка сырья (гомогенизация, сепарирование, ультрафильтрация).	
	3. Фасование, упаковывание продуктов детского питания, условия хранения. Условия хранения и упаковывания пастообразных продуктов детского питания.	
	4. Общая технология производства пастообразных продуктов детского питания в аппаратурном исполнении. Технология пастообразных продуктов детского питания в аппаратурном исполнении.	
	5. Контроль технологических процессов производства и готовой продукции при производстве пастообразных продуктов детского питания. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастообразных продуктов детского питания. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств пастообразных продуктов детского питания на молочной основе.	2
	Практическое занятие. Назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	2
Тема 4.4. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания	**Содержание**	**4**
	1. Жидкие стерилизованные молочные смеси. Технологические схемы производства. Особенности технологии жидких стерилизованных смесей «Малютка», «Малыш», «Виталакт» и др. Технологические схемы производства жидких стерилизованных смесей детского питания в аппаратурном исполнении.	4
	2. Технология жидких и пастообразных кисломолочных продуктов для детского питания. Технологические схемы производства. Особенности технологий жидких смесей, детского кефира, творога, сметаны. Технологические схемы производства жидких смесей, детского кефира, творога, сметаны в аппаратурном исполнении.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и		**4**

презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Раздел 5. Производство молочных консервов, сухих продуктов детского питания		**40/12**
Введение	**Содержание**	**2**
	1. Краткая история, состояние и перспективы развития продуктов консервирования молока и молочного сырья в России, странах СНГ, за рубежом. Необходимость и теоретические основы консервирования пищевых продуктов, молока. Современные классификации продуктов консервирования молока и молочного сырья.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 5.1. **Общая технология молочных консервов**	**Содержание**	**4**
	1.Отбор сырья и функционально необходимых компонентов для производства консервов и их влияние на качество продуктов. Заменители молочного жира, немолочные белки, эмульгаторы. Общие технологические операции для всех продуктов консервирования молока и молочного сырья.	**4**
	2. Очистка молока, молочного сырья от механических примесей и микроорганизмов; охлаждение молока; Нормализация состава молока; тепловая обработка нормализованных смесей; концентрирование молока, нормализованных смесей сгущением.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 5.2. **Технология сгущенного цельного молока с сахаром**	**Содержание**	**4/2**
	1. Требования к качеству сахара и способы внесения его в молоко. Процесс кристаллизации молочного сахара при производстве сгущенных молочных консервов. Кристаллизация лактозы в молоке цельном сгущенном с сахаром.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молока цельного, сгущенного с сахаром.	**2**
Тема 5.3. **Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями**	**Содержание**	**2**
	1. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями. Кофе со сгущенным молоком и сахаром, и кофе со сгущенными сливками и сахаром. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Какао со сгущенными сливками и сахаром.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 5.4. **Технология**	**Содержание**	**4/2**
	1. Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Консервы молокосодержащие	**2**

молокосодержащих консервов	сгущенные с сахаром и пищевкусовыми компонентами.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молокосодержащих сгущенных консервов с сахаром и пищевкусовыми компонентами.	**2**
Тема 5.5. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов	**Содержание**	**4/2**
	1. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов. Сгущенные стерилизованные молочные консервы. Их виды, состав, свойства, пищевая ценность.	**2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сгущенным молочным консервам.	**2**
Тема 5.6. Технология сухих молочных консервов	**Содержание**	**6/2**
	1.Технология сухих молочных консервов. Теоретические основы сушки. Технология сухих молочных продуктов: молоко цельное сухое.	**4**
	2.Молоко сухое цельное быстрорастворимое.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сухим молочным консервам.	**2**
Тема 5.7. Качество и стойкость в хранении молочных консервов	**Содержание**	**4/2**
	1. Качество и стойкость в хранении молочных консервов. Факторы, влияющие на качество и стойкость молочных консервов. Пути повышения стойкости молочных консервов.	**2**
	2. Основные пороки сгущенных и сухих молочных консервов, причины их возникновения и меры предупреждения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Влияние условий и сроков хранения на качество сгущенных и сухих молочных консервов.	**2**
Тема 5.8. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов	**Содержание**	**10/2**
	1. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов. Сухие продукты детского питания, их виды, состав, свойства, пищевая ценность. Сухие молочные смеси «Малютка», «Малыш».	**8**
	2. Сухое молоко «Виталакт», «Ладушка», «Детолакт», «Солнышко».	
	3. Сухие молочные смеси для диетического и лечебного питания:	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа. Изучение нормативной документации на сухие детские продукты на молочной основе.	**2**

Самостоятельная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**4**
Всего	**1284**

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология молока и молочных продуктов»; оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Лаборатории «Биохимии молока и молочных продуктов», «Автоматизации технологических процессов», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.4 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающегося с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития) не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма ***проведения практической подготовки*** устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с соматическими нарушениями образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 № 685н.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6.

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

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456403 (дата обращения: 12.07.2022).

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2022. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения

молочной продукции.		тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования	

	профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.2
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

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

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ 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 АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 530
в том числе в форме практической подготовки - 122 часа

Из них на освоение МДК 266 часов
в том числе самостоятельная работа - 18 часов
практики, в том числе учебная - 180 часов
производственная - 72 часа
Промежуточная аттестация - 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	**266**	122	**236**	114		18	12		
	Учебная практика	**180**	180						180	
	Производственная практика	**72**	72							72
	Промежуточная аттестация	**12**						12		
	Всего:	**530**	**374**	**236**	**114**	**X**	**18**	**24**	**180**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	**2**	**3**
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		***530/374***
МДК. 02.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции		***120/76***
Тема 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	**Содержание**	***8/4***
	1. Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса. Системы контроля на предприятиях молочной промышленности.	***4***
	2. Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.	
	3. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.	
	4. Реактивы и растворы, применяемые для анализа молока и молочных продуктов, их приготовление и хранение.	
	5. Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация. Правила безопасной работы в лаборатории.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 1. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.	***2***
	Лабораторная работа 1. Приготовление титрованных растворов гидроксида натрия.	***2***
Тема 2. Контроль производства молока.	**Содержание**	***14/8***
	1. Нормативная документация на заготовляемое молоко. Идентификация и контроль качества сырого молока.	***6***
	2. Нормативная документация на питьевое молоко и напиток молочный. Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока.	
	3. Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Контроль качества и безопасности готового продукта.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическое занятие 2. Расчет норм расхода на производство различных видов питьевого молока. Анализ производственных потерь.	***2***
	Лабораторная работа 2. Определение титруемой кислотности и массовой доли жира в молоке.	***6***
	Лабораторная работа 3. Контроль качества заготовляемого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение сортности молока.	
	Лабораторная работа 4. Контроль качества питьевого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение термоустойчивости молока.	
Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	**Содержание**	***12/6***
	1. Нормативная документация на жидкие кисломолочные продукты. Требования к качеству молочного сырья для их производства.	***6***
	2. Схемы и методы контроля производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	
	3. Нормативная документация на закваски бактериальные и концентраты. Контроль качества и безопасность производственных заквасок.	
	4. Контроль качества и безопасность жидких кисломолочных продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Практическое занятие 3. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, расчет норм расхода, оформление документации.	***2***
	Лабораторная работа 5. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов.	***4***
Тема 4. Контроль производства сливок и сметаны.	**Содержание**	***8/4***
	1. Нормативная документация на сливки питьевые. Требования к сырью для производства пастеризованных и стерилизованных сливок. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.	***4***
	2. Схемы и методы контроля производства питьевых сливок. Контроль качества и безопасность готового продукта.	
	3. Нормативная документация на сметану. Требования к молочному сырью и заквaскам для ее производства.	
	4. Схемы и методы контроля производства сметаны. Контроль качества и безопасность готового продукта.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 4. Анализ производственных потерь при выработке сливок и сметаны. Оформление документации.	***2***
	Лабораторная работа 6. Отбор проб сливок и сметаны и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сливок и сметаны.	***2***
Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий.	**Содержание**	***12/8***
	1.Нормативная документация на творог и творожные изделия. Требования к качеству и безопасности сырья для их производства.	***4***
	2. Схемы и методы контроля производства творога на автоматизированных линиях, выработанного традиционным и раздельным способом.	
	2. Схемы и методы контроля производства творожных изделий: творожных масс, глазированных сырков, творожных сыров.	
	3. Контроль качества и безопасности сыворотки, готового творога и творожных изделий.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическое занятие 5. Расчет норм расхода сырья на 1т творога, выработанного различными способами. Анализ производственных потерь при производстве творога и творожных изделий, оформление документации.	***4***
	Лабораторная работа 7. Отбор проб творога и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей творога.	***4***
Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов.	**Содержание**	***4/2***
	1. Нормативная документация на мороженое и замороженные десерты. Требования к сырью для производства мороженого и контроль его качества.	***2***
	2. Схема и методы контроля производства мороженого. Методика определения взбитости мороженого.	
	3. Методика отбора проб и подготовка их к анализу. Контроль качества и безопасности различных видов мороженого.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Лабораторная работа 8. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей мороженого.	***2***
Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого	**Содержание**	***10/6***
	1. Нормативная документация на масло и масляные пасты. Контроль показателей качества и безопасности сливок для их производства.	***4***

масла, масляных паст.	2. Схемы и методы контроля производства масла способами сбивания и преобразования высокожирных сливок.	
	3. Схемы и методы контроля производства топленого масла.	
	4. Контроль показателей качества и безопасности масла и масляных паст.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие 6. Расчет норм расхода сырья на 1т масла Анализ производственных потерь при производстве сливочного масла различными способами.	***2***
	Лабораторная работа 9. Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла.	***4***
Тема 8. Контроль производства сыра.	**Содержание**	***12/8***
	1. Нормативная документация на сыры различных видов: полутвердые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Требования к качеству и безопасности сырья и компонентов для производства сыра.	***4***
	2. Схемы и методы контроля производства натуральных сыров. Контроль качества зрелого сыра, подсырной сыворотки и рассола.	
	3. Нормативная документация на плавленые сыры. Требования к качеству и безопасности сырья для производства плавленых сыров. Схемы и методы контроля производства плавленых сыров.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическое занятие 7. Расчет норм расхода сырья на 1 т сыра. Анализ производственных потерь при производстве сыра.	***2***
	Лабораторная работа 10. Определение сыропригодности молока.	***2***
	Лабораторная работа 11. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей натуральных и плавленых сыров, отбор проб.	***4***
Тема 9. Контроль производства молочных консервов.	**Содержание**	***10/6***
	1. Нормативная документация на молочные консервы. Требования к качеству и безопасности сырья для производства молочных консервов.	***4***
	2. Контроль производства сгущенных молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции, стерильности и герметичности упаковки сгущенных молочных консервов.	
	3. Контроль производства сгущенных молочных консервов с сахаром. Контроль качества и безопасности готовой продукции, сухого молочного остатка и размера кристаллов лактозы.	
	4. Контроль производства сухих молочных консервов. Контроль качества и	

	безопасности готовой продукции. Оценка класса термообработки сухого молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 12. Отбор проб сгущенных молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного цельного молока с сахаром.	***2***
	Лабораторная работа 13. Отбор проб сухих молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сухого цельного молока.	***4***
Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.	**Содержание**	***10/6***
	1. Нормативная документация на продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Требования к качеству и безопасности молочного сырья.	***4***
	2. Схемы и методы контроля производства молочнобелковых концентратов.	
	3. Схемы и методы контроля производства сухой сыворотки.	
	4. Схемы и методы контроля производства молочного сахара.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***6***
	Лабораторная работа 14. Контроль качества казеина и пищевых казеинатов. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	***2***
	Лабораторная работа 15. Контроль качества сухой сыворотки и молочного сахара. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	***2***
	Практическое занятие 8. Анализ производственных потерь при получении и переработке молочной сыворотки.	***2***
Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары.	**Содержание**	***4/2***
	1. Организация, проведение и методы контроля закупленных вспомогательных материалов и тары. Оформление результатов верификации.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Лабораторная работа 16. Определение концентрации соли в рассоле и его кислотности; приготовление раствора хлористого кальция; проверка активности молокосвертывающих ферментных препаратов.	***2***
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		***18***
Учебная практика **Виды работ**		***180***

1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сырья. 7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 12. Методы выявления фальсификации молочного сырья. 13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 14. Методы определения эффективности пастеризации. 15. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 16. Определение степени взбитости мороженого 17. Определение термоустойчивости сливочного масла. 18. Методы определения сыропригодности молока. 19. Методы определения степени зрелости сыра. 20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока. 21. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.	
Производственная практика **Виды работ** 1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. 3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. 5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов. 6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов. 7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов. 8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. 9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья. 10. Проведение контроля технологических параметров фризерования смеси мороженого. 11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.	***72***

12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога. 13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра. 14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки. 15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов. 16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока. 17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока. 18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока. 19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока. 20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных. 21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок. 22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта. 23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога. 24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны. 25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст. 26. Проведение контроля процесса созревания сыров. 26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров. 27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров. 28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока. 29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром. 30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов. 31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока. 32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов. 33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов. 34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов. Самостоятельная работа на рабочих местах.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология молока и молочных продуктов», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Лаборатории «Биохимии молока и молочных продуктов», «Метрологии и стандартизации», «Автоматизации технологических процессов», «Химии», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающегося с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития) не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма ***проведения практической подготовки*** устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с соматическими нарушениями образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 № 685н.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. 2-е изд., перераб. и доп. / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2023. – 1022 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст: электронный. — URL: https://urait.ru/bcode/496580.

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

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

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

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://urait.ru/

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

молочной продукции		
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.3
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ 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 АДАПТИРОВАННОЙ 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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования

	производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
Знать	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами

	бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -292
в том числе в форме практической подготовки-162 часа

Из них на освоение МДК - 208 часов
в том числе самостоятельная работа- 10 часов
практики, в том числе
учебная - 72 часа
Промежуточная аттестация -32 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 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	**208**	90	**178**	48	-	10	20	-	
	Учебная практика, часов	**72**	72						72	
	Промежуточная аттестация	**12**						12		
	Всего:	**292**	**162**	**178**	**48**	**X**	**10**	**32**	**72**	**X**

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		***292/162***
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		***178/90***
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	**Содержание**	***8/4***
	1. Нормирование выхода продукции	***4***
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения	
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Практическое занятие № 1-2. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	***8***
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	**Содержание**	***12/6***
	1. Формы документов, порядок их заполнения	***6***
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения	
	3. Учет готовой продукции	
	4. Учет выполненных работ	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***
	Практическое занятие № 3-4. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	***8***
	Практическое занятие № 5. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	***4***
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	**Содержание**	***14/6***
	1. Бригадная форма организации труда	***8***
	2. Основные приемы организации работы исполнителей	
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад	

	4. Специальная оценка условий труда и производства	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***
	Практическое занятие № 6. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	***2***
	Практическое занятие № 7-8. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	***8***
	Практическое занятие № 9. Организация работы коллектива исполнителей	***2***
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	**Содержание**	***6***
	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	***6***
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.	
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса	
	4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	**Содержание**	***8/4***
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	***4***
	2. Графики выхода на работу, виды графиков	
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие № 10. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	***2***
	Практическое занятие № 11. Ведение табеля учета рабочего времени работников	***2***
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	**Содержание**	***6/2***
	1. Сущность оплаты труда	***4***
	2. Методика расчета заработной платы	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие № 12. Расчет заработной платы работающих на производстве	***4***
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	**Содержание**	***8/4***
	1. Структура издержек производства	***4***
	2. Пути снижения затрат	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие № 13. Составление калькуляции на различные виды изделий	***4***

Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	**Содержание**	***12/4***
	1. Расчет стоимости основных фондов	***8***
	2. Расчет объема товарной продукции	
	3. Расчет цены на продукцию	
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***4***
	Практическое занятие № 14. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	***4***
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	**Содержание**	***6***
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения	***6***
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску	
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	
	4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
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. 4. Организационная структура предприятий. Имидж организации. 5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент. 6. Планирование и организация работы структурного подразделения. 7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления. 8. Управление информацией в организации. 9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом. 10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.		***10***

11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического облуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка. 12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций	
Учебная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения **Виды работ:** 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	***72***
Экзамен по модулю	***12***
Всего	***292***

.

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 в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающегося с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития) не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма ***проведения практической подготовки*** устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с соматическими нарушениями образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 № 685н.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский.

— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/431088.

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451056.

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, 2021. —422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 249 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов,	

	качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	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	

профессиональной деятельности;	поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 1.4
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ 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 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности механическая и термическая обработка молока; изготовление различных видов сыров; обеспечение работы производственной смены и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций:

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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Механическая и термическая обработка молока
ПК.1.1. Выполнять процессы механической обработки молока.	
ПК.1.2. Выполнять процессы термической обработки молока.	
ПК.1.3. Производить нормализацию смеси.	
ПК.1.4. Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока	
ВД 2	Изготовление различных видов сыров
ПК.4.1. Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.	
ПК.4.2. Производить твердые сычужные сыры.	
ПК.4.3. Производить мягкие сычужные сыры.	
ПК.4.4. Производить рассольные сычужные сыры.	
ПК.4.5. Производить различные виды плавленых сыров.	
ПК.4.6. Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.	

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-фильтрование, сепарирование, нормализация молока; -пастеризации, стерилизации, топления молока; -обслуживания технологического оборудования. - приготовления заквасок, растворов молокосвертывающего

	фермента и других компонентов для различных видов сыров; - производства твердых сычужных сыров; - производства мягких зрелых и свежих сыров; - производства различных видов плавленых сыров; - обслуживания технологического оборудования - оформления документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции; - определения качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции; - анализа пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению
Уметь	- определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом; - вести технологические процессы по выработке сыров; - определять содержание массовой доли жира и белка в смеси; - рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси - рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов; - рассчитывать и готовить растворы молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция, селитры и других компонентов; - определять качество заквасок; - вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов при помощи насосов-дозаторов; - выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров; - регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами: - контролировать процесс свертывания смеси; - определять готовность сгустка и зерна; - проводить обработку сгустка и сырного зерна; - использовать различные способы формования; - проводить процессы самопрессования, прессования и посолки сыра; - вести процесс созревания сыров; - регулировать развитие микрофлоры в тесте сырной массы и на поверхности; - обслуживать оборудование по производству сыров (сырные ванны, сыроизготовители, оборудование для формования, прессования и посолки сыров); - вести технологические процессы по выработке плавленых сыров; - осуществлять подбор солей-плавителей и обработку сырья; - проводить плавление и гомогенизацию сырной массы; - вести процессы формования и упаковывания готовой продукции сыров на различных видах расфасовочно-упаковочного оборудования; - наносить маркировку; - обслуживать расфасовочно-упаковочное оборудование; - обслуживать оборудовании по производству различных видов сыров; - устранять мелкие неисправности.
Знать	-ассортимент и рецептуры различных видов сыров; -технологии производства различных видов сыров; -цели и режимы технологических операций; -основные биохимические процессы при производстве различных видов сыров; -способы применения бактериальных заквасок для различных видов сыров;

	-правила приготовления растворов молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция; селитры и других компонентов; -способы приготовления заквасок; -качественные показатели готовых заквасок; -дозы и порядок внесения компонентов; -способы определения готовности сгустка и зерна; -требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформлению упаковки продукции; -устройство фасовочно-упаковочного оборудования; -назначение, устройство и принцип действия оборудования и контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации; -меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования; -правила техники безопасности.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего - **318** часов, в том числе:
МДК 04.01 - **90** часов
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 74 часа, из них
практических работ – 30 часов;
самостоятельная работа - 4 часа;
Промежуточная аттестация-12 часов.
Практики:
учебная практика- **72** часа
производственная практика -**144**
Квалификационный экзамен – **12** часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. полготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1- 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК 04.01 Технология выполнения работ по профессии «Сыродел»	**90**	74	**74**	30	-	4	12	-	-
ПК 4.1- 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Учебная практика	**72**	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**144**	144							144
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**318**	**290**	**74**	**30**	**-**	**4**	**12**	**72**	**144**

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
ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих		***318/290***
МДК. 04.01 Технология выполнения работ по профессии «Сыродел»		***90/74***
Раздел 1. Характеристики молочного сырья и ассортимент молочных продуктов		***12/12***
Тема 1.1. Составные части молочного сырья.	**Содержание учебного материала:**	***4/4***
	Состав молока. Вода молока: свободная, связанная, набухания, гигроскопическая, кристаллизационная; характеристика. Сухой молочный и сухой обезжиренный остаток молока. Характеристика, значение. Общая характеристика белков молока**.** Классификация белков молока. Казеин. Фракционный состав. Физико – химические свойства казеина. Сывороточные белки **(**альбумин и глобулин) Другие белки молока. Общая характеристика липидов. Характеристика молочного жира. Физико – химические свойства молочного жира. Характеристика углеводов. Лактоза (молочный сахар), строение и свойства. Брожение лактозы, виды брожения. Макроэлементы и микроэлементы молока. Общая характеристика ферментов молока. Общая характеристика витаминов.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Определение массовой доли жира в молоке. Кислотный метод Гербера. Методы определения массовой доли жира с использованием полуавтоматических и автоматических приборов. Определение в молоке массовой доли белков методом формольного титрования и другими различными методами.	***2***
Тема 1.2. Органолептические и физико – химические свойства молока.	**Содержание**	***4/4***
	Органолептические свойства молока. Плотность молока. Вязкость молока Кислотность молока. Титруемая кислотность молока в градусах Тернера, чем она обусловлена. Активная кислотность молока	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Определение органолептических свойств молока (вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет). Определение вязкости и термоустойчивости молока. Определение механической загрязненности молока	***2***

Тема 1.3. Изменения химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов	**Содержание**	***4/4***
	Изменение химического состава и свойств молока под влиянием стадии лактации, породы скота, рациона кормления. Фальсификация молока водой, обезжиренным молоком, подснятие сливок, двойная фальсификация.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Определение натуральности молока (определение в молоке воды, нейтрализующих и консервирующих веществ). Определение примеси маститного молока различными методами.	***2***
Раздел 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		***14/14***
Тема 2.1. Введение, морфология и классификация микроорганизмов	**Содержание**	***4/4***
	Классификация микроорганизмов. Характеристика бактерий. Характеристика плесеней, дрожжей, бактериофагов.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Способы приготовления препаратов для микроскопирования. Микроскопирование плесеней и дрожжей. Окрашивание микроорганизмов по Грамму. Микроскопирование бактерий	***2***
Тема 2.2. Моющие и дезинфицирующие средства	**Содержание**	***6/6***
	Классификация моющих средств, правила их применения и сроки хранения	***4***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Лабораторная работа. Приготовление и контроль дезинфицирующих растворов	***2***
Тема 2.5. Санитарные требования.	**Содержание**	***4/4***
	Санитарные требования к обустройству предприятий молочной промышленности. Санитарные требования к технологическим процессам. Санитарные требования сырью и готовой продукции	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Санитарный контроль оборудования, инвентаря и рук работающих	***2***
Раздел 3. Технология производства различных видов сыров.		***38/38***
Тема 3.1. Ассортимент сыров и сырье для производства сыра	**Содержание**	***2/2***
	Классификация сыров. Требования к качеству молока в сыроделии. Сыропригодность молока. Понятие о зрелом молоке. Влияние созревания на сыропригодность молока. Влияние составных частей молока на качество и выход сыра.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 3.2. Подготовка сырья для	**Содержание**	***4/4***
	Порядок технологических процессов при производстве сыра. Резервирование и созревание	***4***

производства сыра. Используемое оборудование	молока. Оборудование для резервирования молока. Техника безопасности при эксплуатации. Устройство сыродельной ванны. Правила эксплуатации и техника безопасности. Устройство сыроизготовителей малого и большого объема. Правила эксплуатации и техника безопасности Порядок расчета нормализации смеси для выработки сыра. Режимы пастеризации, применяемые в сыроделии и влияние пастеризации на качество и выход сыра. Вакуумная и ультрафильтрационная обработка молока, применяемая в сыроделии. Назначение бактофугирования. Устройство и правила эксплуатации и техника безопасности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**-**
Тема 3.3. Использование заквасок для сыроделия	**Содержание**	***2/2***
	Виды заквасок. Роль и состав заквасок для различных видов сыров. Требования к сырью и помещению для производства заквасок. Правила приготовления бактериальных заквасок. Дозы и способы внесения заквасок в смесь.	***2***
	2. Жирорастворимые витамины.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 3.4. Подготовка и внесение компонентов в смесь	**Содержание**	***2/2***
	Селитра – её характеристика. Цель, дозы и порядок внесения селитры в смесь. Хлористый кальций -его характеристика. Цель, дозы и порядок внесения хлористого кальция в смесь. Молокосвертывающие ферменты. Их характеристика и назначение. Ферменты животного и микробиального происхождения. Порядок приготовления и правила внесения молокосвертывающих ферментов. Активность молокосвертывающего фермента.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 3.5. Процессы в сыродельной ванне	**Содержание**	***2/2***
	Биохимические процессы, происходящие при свертывании смеси. Факторы, влияющие на образование сгустка. Признаки и порядок определения готовности сырного сгустка. Характеристика сырного сгустка. Факторы, влияющие на выделение сыворотки. Разрезка сгустка, постановка зерна, отлив сыворотки. Первое вымешивание. Цель и порядок проведения второго нагревания, внесения воды. Частичная посодка в зерне. Второе вымешивание. Определение готовности зерна. Устройство отделителя сыворотки. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на сывороткоотделителе. Изменение технологии при отклонениях в составе и свойствах молока.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 3.6. Формование и прессование.	**Содержание**	***2/2***
	Цель и характеристика различных способов формования сыра. Порядок и технология формования. Устройство и работа формовочных аппаратов. Самопрессование и прессование	***2***

Используемое оборудование.	сыра. Маркировка сыров. Горизонтальные и вертикальные пресса. Устройство и техника безопасности. Расчет давления при прессовании. Виды форм для прессования. Мойка и уход за формами. Определение качества отпрессованного сыра.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 3.7. Посолка сыра	**Содержание**	***2/2***
	Назначение посолки. Факторы, влияющие на процесс посолки. Способы посолки и их характеристики. Устройство и эксплуатация солильных бассейнов. Приготовление рассола и способы ухода за ним	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 3.8. Созревание сыра	**Содержание**	***2/2***
	Сущность процесса созревания сыра. Биохимические процессы при созревании. Влияние внешних условий на развитие биохимических процессов при созревании. Изменение составных частей при созревании сыра. Режимы и условия созревания сыра	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***-***
Тема 3.9. Уход за сырами	**Содержание**	***20/20***
	Уход за сырами при созревании. Устройство сыромоечной машины. Техника безопасности при обслуживании сыромоечной машины Устройство сыросушильной машины. Техника безопасности при обслуживании сыросушильной машины. Исправление неисправностей. Классификация защитных покрытий для сыра. Парафинеры и техника безопасности при их эксплуатации. Исправление неисправностей Вакуумное оборудование для упаковки сыра. Маркировка зрелых сыров. Выход сыра. Усушка при созревании. Факторы, влияющие на процесс усушки.	***2***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***18***
	Выработка сыра Витязь	***6***
	Выработка плавленых сыров	***6***
	Выработка сыров: Адыгейский, Сулугуни, Рикотта	***6***
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока). Микробиологический контроль качества молочных продуктов. Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).		***4***
Раздел 4. Методы обеспечения работы производственной смены		***16/16***

Тема 4.1. Контроль производства сыра	**Содержание**	***16***
	Схема контроля производства сыра. Требования действующего стандарта к качеству сырья для производства сыра. Порядок и методы контроля качества вносимых компонентов. Определение концентрации хлористого кальция по плотности и титрованием. Контроль качества селитры, закваски, молокосвертывающих ферментов. Порядок, периодичность и методы контроля сыворотки. Выход сыворотки. Контроль рассола. Определение концентрации, кислотности, температуры. Контроль температурно - влажностного режима при созревании сыра. Определение относительной влажности воздуха. Отбор проб сыра и подготовка к анализу. Методы определения влаги, pH, соли в сыре. Метод определения содержания жира в сыре. Расчет абсолютного жира в сыре и жира в сухом веществе. Анализ пороков вкуса сыра. Причины их возникновения и мероприятия по их предупреждению и устранению. Анализ пороков консистенции сыра. Причины их возникновения и мероприятия по их предупреждению и устранению. Анализ пороков рисунка сыра. Причины их возникновения и мероприятия по их предупреждению и устранению. Анализ пороков Цвета и внешнего вида сыра. Причины их возникновения и мероприятия по их предупреждению и устранению. Требования стандарта к качеству сыра. Бальная оценка качества сыра. Определение веса условно-зрелого сыра. Расход смеси на единицу продукции. Учет при производстве сыра. Учетно-отчетная документация	***8***
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Определение сыропригодности молока. Контроль рассола (определение температуры, кислотности, концентрации**)**	***2***
	Определение бродильной, сычужно-бродильной и сычужной проб	***2***
	Определение кислотности и жира в сыворотке до сепарирования и после сепарирования.	***2***
	Определение активной кислотности, соли в сыре. Определение содержания влаги, жира в сыре	***2***
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ** 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Дублирование на рабочих местах. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;		**72**

- ведение лабораторных журналов. Дублирование на рабочих местах.	
Производственная практика по ПМ 04. **Виды работ**: определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом ; вести технологические процессы по выработке сыров; определять содержание массовой доли жира и белка в смеси; рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси; рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов; рассчитывать и готовить растворы молокосвертывающего фермента, хлористого кальция,, селитры и др. компонентов; определять качество закваски; вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов; выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров;; регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами; контролировать процесс свертывания смеси; определять готовность сгустка и зерна; проводить обработку сгустка и сырного зерна; использовать различные способы формования; проводить процессы самопрессования, прессования и посолки сыра; вести процесс созревания сыров; регулировать развитие микрофлоры в сырной массе и на поверхности; обслуживать оборудование по производству сыров; вести технологические процессы по выработке плавленых сыров; осуществлять подбор солей-плавителей и обработку сырья; проводить плавление и гомогенизацию сырной массы; вести процессы фасования и упаковывания готовой продукции; наносить маркировку; обслуживать оборудование и устранять мелкие неисправности. Подготовить рабочее место к работе. Проверить исправность сыродельной ванны. Приготовить и внести компоненты в сыродельную ванну. Установить температуру сквашивания смеси. Определить готовность сырного сгустка. Провести разрезку и постановку зерна. Провести постановку зерна и отлив сыворотки. Провести второе нагревание. Провести второе вымешивание и определить готовность зерна к формованию. Провести процесс формования. самопрессования и прессования; Провести процесс посолки. Проконтролировать температуру и влажность воздуха во время созревании сыра. Упаковать сыр в пакеты на вакуум-упаковочной машине.	**144**
Промежуточная аттестация	**12**
Всего	***318***

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология молока и молочных продуктов», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающегося с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития) не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма ***проведения практической подготовки*** устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с соматическими нарушениями образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 № 685н.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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.Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6.

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

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456403 (дата обращения: 12.07.2022).

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК.1.1.Выполнять процессы механической обработки молока.	-правильность и точность ведения процесса очистки молока согласно инструкции по эксплуатации оборудования; - качество ведения процесса сепарирования молока по определению жира в обезжиренном молоке; -соблюдение техники безопасности при проведении сепарирования молока.	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ -контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.1.2.Выполнять процессы термической обработки молока.	-правильность и точность ведения процесса охлаждения молока согласно; -правильность и точность ведения процесса пастеризации молока; -правильность и точность приготовления моющих растворов для мойки оборудования приемно-аппаратного цеха; -соблюдение техники безопасности при работе на оборудовании	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ -контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.1.3.Производить нормализацию смеси.	-быстрота и точность проведения расчетов нормализации.	Самостоятельная работа
ПК.1.4.Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.	-своевременность и правильность регулировки оборудовании согласно инструкции по эксплуатации данного оборудования.	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ -контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК 4.1. Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.	-определять качество закваски согласно инструкции по технохимконтролю на предприятиях молочной промышленности; - точность и скорость расчета количества вносимой закваски в зависимости от	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ -контрольных работ по темам МДК.

	различных факторов; -соблюдение правил санитарии и техники безопасности.	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.4.2. Производить твердые сычужные сыры	-расчет нормализации смеси согласно; -точность и скорость расчета вносимых компонентов (селитра, хлористый кальций, молокосвертывающий фермент); -точность последовательности порядка внесения компонентов в смесь; -правильность выполнения технологических операций в сыродельной ванне согласно технологической инструкции на каждый вид сыра; -скорость и точность выполнения самопрессования, прессования, посолки и созревания сыра согласно технологической инструкции; -скорость и точность маркировки готовых сыров согласно требованиям ГОСТ.	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ» -контрольных работ по темам МДК. -тестовые задания Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.4.3. Производить мягкие сычужные сыры.	-расчет нормализации смеси; -точность и скорость расчета вносимых компонентов (селитра, хлористый кальций, молокосвертывающий фермент); -точность последовательности порядка внесения компонентов в смесь согласно технологической инструкции; -правильность выполнения технологических операций в сыродельной ванне согласно технологической инструкции по выработке сыра; -скорость и точность выполнения самопрессования, прессования, посолки и созревания сыра; -скорость и точность маркировки готовых сыров согласно требованиям ГОСТ	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ» -контрольных работ по темам МДК. -тестовые задания Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.4.4.Производить рассольные сычужные сыры	-расчет нормализации смеси; -точность и скорость расчета вносимых компонентов (селитра, хлористый кальций, молокосвертывающий фермент); -точность последовательности порядка внесения компонентов в смесь; -правильность выполнения технологических операций в сыродельной ванне; -скорость и точность выполнения процесса чеддеризации и плавления сырной массы, самопрессования -скорость и точность маркировки готовых сыров	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ» -контрольных работ по темам МДК. -тестовые задания Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.4.5.Производить различные виды плавленых сыров	-точность и правильность составления рецептуры для выработки плавленых сыров; -качество подготовки сырья для	Текущий контроль в форме: -защита лабораторных и практических работ»

	производства плавленых сыров согласно технологической инструкции; -точности и скорость ведения процесса плавления сырной массы согласно технологической инструкции; -скорость и точность маркировки готовых сыров	-контрольных работ по темам МДК. -тестовые задания Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
ПК.4.6.Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров	-своевременность и правильность регулировки оборудования согласно инструкции по эксплуатации оборудования.	Текущий контроль в форме: -защита практической работы
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. АДАПТИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

СГЦ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

СГЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СГЦ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СГЦ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/

АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СГЦ.05. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

СГЦ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

СГЦ.07 КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОЕ ПИСЬМО/

АУД.01 ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

СГЦ.08 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ/

АУД.02 РЕГИСТРАЦИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ САМОЗАНЯТЫМИ ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

ОПЦ.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОПЦ.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

ОПЦ.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

ОПЦ.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

ОПЦ.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОПЦ.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

ОПЦ.07 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА

ОПЦ.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Приложение 2.1
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

СГЦ.01. ИСТОРИЯ РОССИИ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	Знать: основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Всего часов по плану, в т.ч.:	**118**
Самостоятельная работа	**4**
Во взаимодействии с преподавателем	114
Теоретические занятия	78
Практические занятия, в т.ч.	34
В форме практической подготовки	12
Промежуточная аттестация	
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Обретение независимости Руси от Орды.	4	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №1. Собирание русских земель вокруг Москвы.		
	Практическое занятие №2. Иван IV – Россия становится царством		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции.	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №3. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г..	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №4. Русско-польская война 1654-1667 гг.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить доклад на тему «Русско-польская война 1654-1667гг».		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты.	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией.	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое	6	

	поражение» России. Память о героях обороны Севастополя.		ПК 2.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №7. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составить кроссворд.		
Тема 8. Гибель империи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №8. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия.	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №9. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить сообщение по теме «От великих потрясений к Великой Победе».		
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа.	4	

	Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы.		ПК 2.3
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №10. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.		
	Практическое занятие №11. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости.	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №12. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря.	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №13. Кризис духовных ценностей у населения		

	России.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №14. Национальные проекты. Поправки в конституцию.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить словарь терминов к разделу.		
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №15. Мифологемы и центры распространения		

	современной русофобии.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №16. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 16. Россия сегодня	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №17. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		**118**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающеся с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития) не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней. Учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2022 г. (Профессиональное образование) ISBN

2. Зуев, М.Н. История России XX-начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. – 200 с. – (Профессиональное образование). – ISBN978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

3. История : учебное пособие для СПО / В. Н. Курятников, Е. Ю. Семенова, Н. А. Татаренкова, В. В. Федотов. — Саратов: Профобразование, 2022. — 433 c.

4. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05027-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489641

3.2.2. Электронные издания

1.Носова, И. В. История России : учебное пособие для СПО / И. В. Носова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 187 c. — ISBN 978-5-4488-1178-4. — Текст :

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106618.html

2.Самыгин, С.И., История : учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — Москва : КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09566-9. — URL:https://book.ru/book/943202 (дата обращения: 01.06.2022). — Текст : электронный.

3.Сёмин, В.П., История. : учебное пособие / В.П. Сёмин, Ю.Н. Арзамаскин. — Москва : КноРус, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-406-02996-1. — URL:https://book.ru/book/936303 (дата обращения: 01.06.2022). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. Сафонов, А. А. История (конец XX-началоXXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. - Москва : Юрайт, 2021. - 245 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12892-5. - Текст : непосредственный.

3. Тропов, И. А. История : учебник для СПО / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2

4. Чураков, Д. О. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д.О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. - Москва : Юрайт, 2020. - 311 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534 - 13853 - 5. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий;	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности (специальности) для развития экономики в историческом контексте	демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;	

	демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности (специальности) для развития экономики в историческом контексте	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;	демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.2
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ. 02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ПК 2.3 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Всего часов по плану, в т.ч.:	**152**
Самостоятельная работа	**4**
Во взаимодействии с преподавателем	148
Теоретические занятия	**-**
Практические занятия, в т.ч.	148
В форме практической подготовки	96
Промежуточная аттестация	**экзамен**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**66**	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Иностранный язык как средство международного общения в современном мире. Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка		
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 1. Знакомство с новой лексикой по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Практическое занятие № 2. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 3. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление активной лексики.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.		
	Практические занятия	**8**	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме «Система образования в России и в стране изучаемого языка»	2	
	Практическое занятие № 5. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	

	Практическое занятие № 6. Просмотровое чтение текстов по теме «Система среднего профессионального образования в России».		
	Практическое занятие № 7. Работа с текстом «Образование в современном мире: Китай, США, Европа».		
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.		
	Практические занятия	**10**	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения.	2	
	Практическое занятие № 9. Ведение беседы/дискуссии на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	2	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	2	
	Практическое занятие № 11. Просмотр и обсуждение видео по теме «Профессиональный диалог».	2	
	Практическое занятие № 12. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Профессии, траектории карьеры, профессиональный рост	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Знакомство с новым лексическим материалом, рассмотрение траектории карьеры, профессионального роста.		
	Практические занятия	**8**	
	Практическое занятие №13. Знакомство с профессиональными качествами.	2	
	Практическое занятие №14. Изучение лексики по теме «Моя специальность».	2	
	Практическое занятие №15. Введение лексики по теме «Трудоустройство на работу».	2	

	Практическое занятие №16. Работа с диалогом по теме «Собеседование с работодателем».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Основы делового общения	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.		
	Практические занятия	**14**	
	Практическое занятие № 17. Изучение фраз, выражающие согласие, сомнение, предостережение, несогласие в сфере делового общения.	2	
	Практическое занятие №18. Знакомство с правилами деловой переписки.	2	
	Практическое занятие №19. Составление письма по запросу.	2	
	Практическое занятие №20. Написание электронного письма.	2	
	Практическое занятие №21. Знакомство с правилами анкеты.	2	
	Практическое занятие №22. Составление и заполнение анкеты.	2	
	Практическое занятие №23. Написание рекламной статьи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составить схему.		
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.		
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 24. Введение новых лексики по теме «Трудоустройство и карьера»	2	
	Практическое занятие № 25. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.	2	
	Практическое занятие № 26. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем»,	2	

	«Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.6. Основы профессионального общения	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения		
	Практические занятия	14	
	Практическое занятие №27. Изучение речевых образцов и профессиональной лексики по теме «Командировка».	2	
	Практическое занятие №28. Работа с текстом «Правила этикета при приветствии и прощании»	2	
	Практическое занятие №29. Изучение лексики по теме «Этикет при представлении»	2	
	Практическое занятие №30. Знакомство с правилом завершения бесед.	2	
	Практическое занятие №31. Изучение правил этикета по телефону.	2	
	Практическое занятие №32. Изучение правил этикета деловых переговоров.	2	
	Практическое занятие №33. Представление презентации на деловых переговорах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить презентацию на тему «Деловое общение».		
Раздел 2. Основы технического перевода. Переводы профессиональных текстов.		50	
Тема 2.1. Начальный технический перевод. Перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Лексический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности. Работа с тематическими текстами, составление на их базе собственных монологических высказываний и диалогов. Работа с переводом текста по правилам.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №34. Изучение особенностей технического перевода.	2	
	Практическое занятие №35. Сокращения, используемые в научно-технических текстах.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Характеристики молока. Питательность молока	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Лексический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности. Работа с тематическими текстами, составление на их базе собственных монологических высказываний и диалогов.		
	Практические занятия	**16**	
	Практическое занятие №36. Перевод текста «Питательная ценность молока».	2	
	Практическое занятие №37. Работа с текстом «Состав молока».	2	
	Практическое занятие №38. Перевод текста «Питательность молока».	2	
	Практическое занятие №39. Знакомство с различными видами молочных продуктов.	2	
	Практическое занятие №40. Перевод текста «Важность и характеристики молочных продуктов».	2	
	Практическое занятие №41. Работа с текстом.	2	
	Практическое занятие №42. Работа с материалом «Правила хранения и охлаждения молока».	2	
	Практическое занятие №43. Выполнение лексических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Концентрированные и замороженные молочные продукты	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Лексический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности. Работа с тематическими текстами, составление на их базе собственных монологических высказываний и диалогов. Составление плана пересказа текста и его пересказ.		
	Практические занятия	**14**	
	Практическое занятие №44. Изучение лексики по теме «Происхождение замороженных молочных продуктов».	2	
	Практическое занятие №45. Составление плана пересказа текста и его пересказ.	2	
	Практическое занятие №46. Работа со словарем.	2	
	Практическое занятие №47. Изучение типов и состава замороженных	2	

	десертов.		
	Практическое занятие №48. Работа с текстом «Производство мороженного».	2	
	Практическое занятие №49. Составление словаря по тексту «Технология мороженого».	2	
	Практическое занятие №50. Выполнение лексических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить сообщение.		
Тема 2.4. Кисломолочные продукты. Сыр и масло	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Лексический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности. Работа с тематическими текстами, составление на их базе собственных монологических высказываний и диалогов. Составление плана пересказа текста и его пересказ.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Практические занятия	**16**	
	Практическое занятие №51. Введение новой лексики по теме «Масло».	2	
	Практическое занятие №52. Работа с текстом «Производство масла».	2	
	Практическое занятие №53. Введение нового лексического материала «Принципы производства сыра».	2	
	Практическое занятие №54. Работа с текстом «История сыроделия».	2	
	Практическое занятие №55. Рассмотрение основных этапов процесса производства сыра.	2	
	Практическое занятие №56. Изучение кисломолочных продуктов.	2	
	Практическое занятие №57. Работа с текстом «Получение творога».	2	
	Практическое занятие №58. Работа с текстом «Пастеризованный плавленый сыр».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить презентацию		
Раздел 3. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		**4**	
Тема 3.1. Достижения и инновации в науке и технике и их	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)		

изобретатели. Отраслевые выставки	**Практические занятия**	**4**	
	Практическое занятие №59. Введение новых лексических единиц по теме «Великие умы человечества и их изобретения»	2	
	Практическое занятие №60. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		**6**	
Тема № 4.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала		
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие №61. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений по теме «История чемпионатов России».	2	
	Практическое занятие №62. Изучающее чтение технической документации Демонстрационного экзамена (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	2	
	Практическое занятие №63. Подготовка сообщения «Описание задания Демонстрационного экзамена». Составление диалогов по заданным ситуациям	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 5. Профессиональное содержание		**22**	
Тема № 5.1. Чертежи и техническая документация	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02
	Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала		
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие №64. Введение новых лексических единиц по	2	

	теме «Техническое бюро» с извлечением новых речевых оборотов и выражений.		ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Практическое занятие №65. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	2	
	Практическое занятие №66. Презентация собственных чертежей, схем, рисунков, презентаций на английском языке перед аудиторией, обсуждение.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема № 5.2. Инструменты, оборудование и станки	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Работа мастерской /цеха/бюро. Неличные формы глагола (Infinitive).		
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие №67. Введение новых лексических единиц по теме «Инструменты, оборудование, станки» с извлечением новых речевых оборотов и выражений.	2	
	Практическое занятие №68. Просмотровое чтение текстов по теме»/ «Программы и программное обеспечение».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 5.3. Техника безопасности и охрана труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	«Техника безопасности и охрана труда на производстве». World Skills International Health and Safety documentation. Неличные формы глагола (Gerund).		
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие №69. Введение новых лексических единиц по теме «Техника безопасности и охрана труда» с извлечением новых речевых оборотов и выражений.	2	
	Практическое занятие №70. Просмотр видео по теме «Техника безопасности на производстве». Ответы на вопросы по видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 5.4. Решение стандартных	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).		

и нестандартных профессиональных ситуаций	**Практические занятия**	**4**	ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Практическое занятие №71. Введение новых лексических единиц по теме «Стандарты в производстве» с извлечением новых речевых оборотов и выражений.	2	
	Практическое занятие №72. Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы. Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Тема 5.5. Саморазвитие в профессии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №73. Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.	2	
	Практическое занятие №74. Дискуссия «Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Промежуточная аттестация		экзамен	
Всего		**152**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающеся с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития) не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2023. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Юрайт, 2023. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

3. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/452909 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

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

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С.,

Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: https://book.ru/book/932751 (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

3.2.3 Дополнительные источники

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.3
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ. 03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности.	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по	нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства;

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	сигналам гражданской обороны владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; боевые традиции Вооруженных Сил России; характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов по плану, в т.ч.:	**76**
Самостоятельная работа	-
Во взаимодействии с преподавателем	76
Теоретические занятия	50
Практические занятия, в т.ч.	24
В форме практической подготовки	24
Промежуточная аттестация	
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		**18**	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, 02, 04, 07
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте[17]	10	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, 02, 04, 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных	2	

[17] Здесь и далее общие алгоритмические предписания по поддержанию безопасных условий жизнедеятельности и действий в ЧС конкретизируется самостоятельно разработчиками РПД применительно к специфике осваиваемой обучающимися профессиональной деятельности и типичных опасностей которые могут возникать в процессе ее осуществления

	ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	4	
	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**56**	
Модуль «Основы военной службы»		**36**	ОК 01, 02, 04, 07
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.3. Основы строевой и физической	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи	4	

подготовки	отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Строевая и физическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, 02, 04, 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	6	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Отработка начальных навыков обращения с оружием	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, 02, 04, 07
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.6. Основы военной топографии	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, 02, 04, 07
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, 02, 04, 07
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение	2	

	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, 02, 04, 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Модуль «Основы медицинских знаний»		**20**	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, 02, 04, 07
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	1	
	Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	
	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при	1	

	отравлениях		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Правила госпитализации инфекционных больных	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, 02, 04, 07
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Показатели здоровья и факторы, их определяющие	1	
	Оценка физического состояния	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		**76**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абрамова, С.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/131103.html.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва : Академия, 2023. - (Профессии среднего профессионального образования). - Текст : электронный. - URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5540/692259.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769.

2. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва :КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-10496-5. — URL: https://book.ru/book/945216. — Текст : электронный.

3. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/137705.

4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542696.

5. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538055.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной	владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация

деятельности; психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	профессиональной деятельности ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны	демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте; правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)		
Знать: основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; область применения получаемых профессиональных	демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства; не уклоняется от службы в рядах ВС РФ; демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки; применяет профессиональные знания при исполнении	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация

знаний при исполнении обязанностей военной службы; боевые традиции Вооруженных Сил России	обязанностей военной службы; демонстрирует знаниябоевых традиций Вооруженных Сил России	
Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)		
Уметь: владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим	демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
Знать: характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов; демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации; правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
Уметь: демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.4
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина СГЦ.04 «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Всего часов по плану, в т.ч.:	152
Самостоятельная работа	4
Во взаимодействии с преподавателем	148
Теоретические знания	-
Практические занятия, в т.ч.	146
В форме практической подготовки	10
Промежуточная аттестация, в т.ч.	
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2	ОК 04 ОК 08
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Средства физической культуры в регуляции работоспособности.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.1. Техника безопасности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01
	В том числе практических занятий		

на занятиях легкой атлетикой. Совершенствование технике бега на короткие дистанции,	**Практическое занятие № 2, 3** Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	4	ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Совершенствование технике длительного бега	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 4. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Совершенствование технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 5, 6 Биомеханические основы техники ходьбы; техники низкого старта и стартового ускорения; ходьба по дистанции; финиширование, специальные упражнения	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Баскетбол		**20**	
Тема 3.1. Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 7, 8 Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Передача мяча . ОФП.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 9, 10 Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04

Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**В том числе практических занятий**	-	ОК 08 ПК 3.3
	Практическое занятие № 11, 12 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 13. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 14. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 15. Практика в судействе соревнований по баскетболу Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Дифференцированный зачет	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Волейбол		**10**	
Тема 4.1. Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование технике выполнения приемов игры.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 16. Выполнение перемещения по зонам площадки, приема передачи мяча.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 4.2. Освоение и совершенствование технике приемы и	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 17. Выполнение перемещения по зонам площадки, приема передачи мяча.	2	

передачи мяча снизу и сверху двумя руками.	**Самостоятельная работа обучающихся**	-	
Тема 4.3. Освоение и совершенствование приемов тактики игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 18. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча с нападающими ударами.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 19. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча с отработкой в игровых зонах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Учебная игра	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 20. Игра по упрощённым правилам волейбола.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся -	**-**	
Раздел 5. Настольный теннис		**10**	
Тема 5.1. Техника безопасности на занятиях настольным теннисом. Освоение и совершенствование технике выполнения приемов и передачи игры.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 21. Освоение различных приемов-передачи в игре. Способы подачи мяча.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 5.2. Освоение и совершенствование тактики защиты и нападения.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 22, 23, 24. Освоение и совершенствование приемов поднятия мяча в игру различными способами, над столом и ниже уровня теннисного стола. Отработка техник нападения.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 5.3. Учебная игра по правилам.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 25. Игра по правилам на счет.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Гимнастика		**6**	
Тема 6.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения на месте, в движении. ОФП на матах.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 26. Отработка строевых упражнений. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на гимнастической скамейке.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 27. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.3. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на гимнастической стенке.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 28.. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**8**	
Тема.7.1. Содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей	-	

	профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП		
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 29. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Практическое занятие № 30. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально - прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие № 31. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел № 8. Легкая атлетика		**10**	
Тема 8.1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Изучение основ знаний по легкой атлетике	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 32. Техника безопасности. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8.2. Отработка навыков бега на короткие дистанции.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 33. «Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты: ускорения на 20, 30 и 60 м. Прыжки в длину с места».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8.3.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04

Сдача контрольного норматива.	**В том числе практических занятий**	-	ОК 08 ПК 3.3
	Практическое занятие № 34. Выполнение зачетного норматива в беге на 100м.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8.4 **Изучение техники бега на средние дистанции.**	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 35. «Техника бега на дистанции: старт, стартовый разбег, бег по дистанции, финиширование. Специальные беговые упражнения».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8.5. **Отработка техники бега на средние дистанции.**	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 36. . «Техника бега на дистанции: старт, стартовый разбег, бег по дистанции, финиширование. Специальные беговые упражнения».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел № 9. Гимнастика		18	
Тема 9.1 **Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения на месте, в движении. ОФП на матах.**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 37. Отработка строевых упражнений. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9.2. **Отработка строевых упражнений на месте, в движении. ОФП на матах.**	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	-	
	Практическое занятие № 38. Отработка строевых упражнений. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 9.3. Выполнение строевых упражнений на месте, в движении. ОФП на матах.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 39. Отработка строевых упражнений. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9.4 Выполнение упражнений и комплексов упражнений на гимнастической скамейке.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 40. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической гимнастики.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9.5. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на гимнастической стенке	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 41. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической гимнастики.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9.6. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на гимнастических матах.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 42. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической гимнастики	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9.7. Отработка упражнений и комплексов упражнений на гимнастической	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 43.. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической гимнастики	2	

скамейке	**Самостоятельная работа обучающихся**	-	
Тема 9.8. Сдача контрольного норматива.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 44. Выполнение упражнений на оценку.	2	
	Дифференцированный зачет	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел № 10 Волейбол		22	
Тема 10.1. Техника безопасности на занятиях волейболом. Изучение и совершенствование стойки и перемещения волейболиста.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 45. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 10.2. Изучение приема-передачи мяча	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 46. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 10.3. Отработка приема-передачи мяча	**Содержание учебного материала:**	**10**	ОК 04 ОК 08 ОК 04
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 47 - 51. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 10.4. Сдача контрольного норматива	**Содержание учебного материала:**	**2**	ПК 3.3 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 52. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи.	2	

	Подачи по зонам.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 10.5. Изучение и совершенствование техники и тактики игры.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ОК 04
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 53. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи. Подачи по зонам. Учебная игра с применением техники и тактики игры.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема 10.6. Учебная игра.	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 08 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 54. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи. Подачи по зонам. Учебная игра с применением техники и тактики игры.	2	
	Дифференцированный зачет	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел № 11. Волейбол		**16**	
Тема 11.1. Техника безопасности на занятиях волейболом. Изучение и совершенствование стойки и перемещения волейболиста.	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 08 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 55. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 11.2. Изучение приема-передачи мяча	**Содержание учебного материала:**	**2**	ПК 3.3 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 56. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 11.3. Отработка приема-передачи мяча	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 04 ОК 08 ОК 04
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 57. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 11.4. Выполнение приема-передачи мяча	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 08 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 58- 61. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 11.5. Сдача контрольного норматива	**Содержание учебного материала:**	**2**	ПК 3.3 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 62. Отработка приема передачи мяча с различных зон площадки с нападающего удара, сброса мяча, подачи. Подачи по зонам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел № 12 Баскетбол		**16**	
Тема 12.1. Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 08 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 63-64. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 12.2. Передача мяча. ОФП.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 08 ОК 04
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 65-66. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 12.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 3.3 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 67-68. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 12.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 08 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	**-**	
	Практическое занятие № 69. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		**148**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева- [7-е изд.,стер.]– Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Тескт: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3.

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

5. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681 (дата обращения: 02.08.2021).

6. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под редакцией Е.В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475342(дата обращения: 02.08.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 02.08.2021).

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.5
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГЦ.05 «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство		**18/8**	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	4	
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	**6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места.	2	
	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		**20/8**	
Тема 2.1. Виды моделей	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы	6	

управления материальными потоками	повышения эффективности управления материальными потоками.		ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	В том числе, практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	4	
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.	6	
	В том числе, практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с интернет-ресурсами	2	
Раздел 3. Статистические метода анализа			
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	**Содержание учебного материала**	**18/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	6	
	2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	6	
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	4	
	Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		***2***	
Всего:		**62/22**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с.

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере	проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.6
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГЦ. 06 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Уметь: использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность впрофессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекатьинформацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делатьвыводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты,	Знать: знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.

	заполнять налоговую декларацию. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов по плану, в т.ч.:	64
Самостоятельная работа	2
Во взаимодействии с преподавателем	62
Теоретические занятия	36
Практические занятия, в т.ч.	24
В форме практической подготовки	6
Промежуточная аттестация, в т.ч.	
Дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение в курс финансовой грамотности Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура		2	ОК 04
Раздел 1. Деньги и операции с ними		**(12)**	
Тема 1.1. Деньги и платежи	***Основное содержание учебного материала***		ОК 01 ОК 03 ОК 04
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Платежи и расчёты. Поставщики платёжных услуг. Платёжные агенты. Платежные системы. Основные платёжные инструменты: банковский счёт, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелёк. Риски при использовании различных платёжных инструментов. Подтверждение расчетов	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы)		
	Самостоятельная работа обучающихся «Платежная карта» (подготовка мини-проекта)	1	
Тема 1.2. Покупки и цены	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки	2	
	В том числе практических занятий	2	

	Расчёт полной цены. Выбор наилучшего предложения		
Тема 1.3. Безопасное использование денег	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Выбор надежного интернет-магазина		
	Алгоритм безопасного использования платёжных инструментов. Алгоритм безопасного использования платёжных инструментов		
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**(16)**	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	***Основное содержание учебного материала***		ОК 01 ОК 03 ОК 04
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов(повышения дохода с учётом особенностей своей профессии/специальности) . Принципы ведения личного и семейного бюджета	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Планирование личного бюджета и оценка его выполнения		
Тема 2.2. Личные сбережения	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг.ыбор банка и оценка доходности банковского вклада		
Тема 2.3. Кредиты и займы	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1,
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Выбор банка и банковского кредита (1)		

	Расчёт размера допустимого кредита с учётом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат)(1)		
	Самостоятельная работа обучающихся «Кредитная история» (подготовка мини-проекта)	1	
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	***Основное содержание учебного материала***		ОК 01 ОК 03 ОК 04
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учётом обеспечения безопасности. Удалённое банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Управление личным бюджетом. Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов. Льготные программы банков		
Раздел 3. Риск и доходность		**(18)**	
Тема 3.1. Инвестирование	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счёт (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Стратегия инвестирования		
Тема 3.2. Страхование	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг. Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности		
Тема 3.3. Предпринимательство	***Основное содержание учебного материала***		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК3.1
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса. Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.	6	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий		
	Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учётом особенностей своей профессии/специальности		

Раздел 4. Финансовая среда		**(12)**	
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством	***Основное содержание учебного материала***		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	4	
	В том числе практических занятий (на выбор)	2	
	Применение налоговых вычетов для увеличения дохода		
	Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП		
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	***Основное содержание учебного материала***		ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде. Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере	4	
	В том числе практических занятий (на выбор)	2	
	Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере		
	Стратегии действия в проблемных ситуациях с учётом особенностей своей профессии/специальности (характер возможного нарушения прав)		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Итого		**64**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 523 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534- 10221-5.

2. Сергеев, А.А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для СПО / А.А. Сергеев. 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 475 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10216-1.

3. Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 420 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN978-5-534-10275-8.

4. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2: учебник для СПО / В.В. Трофимов [и др.]. 3-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 245 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09139-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – http://www.pravo .gov.ru
2. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
4. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – http://obrnadzor.gov.ru/
5. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства –

http://www.lexed.ru/

6. ЭБС «ЮРАЙТ» − https://urait.ru/
7. Финансовая видеоэнциклопедия − http://www.incomepoint.tv/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Головина, С.Ю. Трудовое право : учебник для СПО / Головина С.Ю., Кучина Ю.А. 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 313 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01249-1.
2. Зарипова, З.Н. Трудовое право : учебник и практикум для СПО / Зарипова З.Н., Шавин В.А. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 287 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04478-2.
3. Куликов, Л. М. Основы экономической теории : учебник для СПО / Куликов Л.М. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 371 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03163-8.
4. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 498с. (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06278-6.
5. Волков, А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Волков А.М., Лютягина Е.А. ; под общ. ред. А.М. Волкова. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 235 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04770-7.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых умений	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков. рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с	«**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но , необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинств предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. работать в коллективе и команде. эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.7
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.07 КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОЕ ПИСЬМО

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.07 КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОЕ ПИСЬМО

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГЦ. 07 «Культура речи и деловое письмо» является вариативной частью социально-гуманитарного цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 4.3. ПК 4.5	Уметь: - свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному; - владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение; сочетание разных видов монолога) и диалога (этикетный, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен мнениями и др.; сочетание разных видов диалога); - соблюдать в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические нормы современного русского литературного языка; - соблюдать основные правила орфографии и пунктуации в процессе письменного общения; - участвовать в речевом общении, соблюдая нормы речевого этикета; адекватно использовать жесты, мимику в процессе речевого общения; - осуществлять речевой самоконтроль в процессе учебной деятельности и в повседневной практике речевого общения; - оценивать свою речь с точки зрения ее содержания, языкового оформления; умение находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать	Знать: - функции 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; - устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - правила русского речевого этикета в социально- культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации; - разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику; - изобразительно-выразительные средства русского языка; - основные правила орфографии и

	собственные тексты; - выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладом, рефератом; участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации;	пунктуации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов по плану, в т.ч.:	64
Самостоятельная работа	2
Во взаимодействии с преподавателем	62
Теоретические занятия	32
Практические занятия, в т.ч.	28
В форме практической подготовки	8
Промежуточная аттестация, в т.ч.	
Дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Культура речи и деловое письмо»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Из истории русского языка.		
Раздел 1. Коммуникативные свойства языка.		**22**	
Тема 1.1. Язык – знаковая система.	**Содержание учебного материала**	4	ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Из истории русского языка. Язык – знаковая система. Формы существования языка. Книжная и разговорная речь.		
	В том числе практических занятий		
	Практические занятие № 1. Составление таблицы «Условия функционирования книжной и разговорной речи, их особенности».	2	
Тема 1.2. Культура речи.	**Содержание учебного материала**		ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Культура речи. Нормативный аспект культуры речи. Коммуникативные качества речи.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Составление таблицы «Этические нормы речевой культуры (речевой этикет)».	2	
Тема 1.3. Речевое общение.	**Содержание учебного материала**		
	Основные единицы речевого общения. Организация вербального взаимодействия.	2	ОК 4

	Невербальные средства общения.		ОК 5 ОК 9
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3 по теме «Доказательность и убедительность речи» составление схемы «Основные виды аргументов».	2	
Тема 1.4. Основы ораторского искусства.	**Содержание учебного материала**		ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 4.3 ПК 4.5
	Понятие об ораторском искусстве. Оратор и его аудитория. Подготовка речи: выбор темы, цель речи. Основные приемы поиска материала. Начало, завершение и развертывание речи. Способы словесного оформления публичного выступления.	6	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4 Составление текста выступления и его защита.	2	
Раздел 2. Языковые нормы.		**24**	
Тема 2.1. Орфоэпические нормы современного русского языка.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Орфоэпические нормы современного русского языка. Понятие об орфоэпических нормах. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное).		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5 выполнение упражнений по теме: Произношение гласных звуков. Произношение согласных звуков.	2	
	Практическое занятие № 6 выполнение упражнений по теме: Произношение звукосочетаний. Произношение некоторых грамматических форм.	2	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4

Лексические нормы современного русского языка.	Лексические нормы современного русского языка. Происхождение русского языка. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов.		ОК 5 ОК 9 ПК 4.3,4.5
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Выполнение упражнений по теме: «Правильность и точность речи».	2	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений по теме: Выразительность и чистота речи.	**2**	
Тема 2.3. Морфологические нормы современного русского языка.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Морфологические нормы современного русского языка: употребление форм имени существительного; употребление форм имени прилагательного; употребление местоимений; употребление форм глаголов; употребление имен числительных. Функции морфологических норм, причины трудностей.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений по теме: Употребление грамматических форм имен существительных. Трудные случаи образования форм имен существительных.	2	
	Практическое занятие № 10. Выполнение упражнений по теме: Употребление различных форм глагола. Глагольное и именное управление в русском языке.	2	
Тема 2.4. Синтаксические нормы современного русского языка.	**Содержание учебного материала**	2	ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Синтаксические нормы современного русского языка. Правила построения словосочетаний, предложений и других синтаксических конструкций, которые обеспечивают ясность, логичность и корректность речи. Порядок слов. Согласование подлежащего и сказуемого. Согласование определений.		
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие № 11. Выполнение упражнений по теме: Построение предложений с однородными членами. Особенности использования в речи сложных предложений.	2	
	Практическое занятие № 12. Выполнение упражнений по теме: Предложения с причастным оборотом. Построение предложений с деепричастным оборотом.	2	
Раздел 3. Деловая речь.		**16**	
Тема 3.1. Официально-деловая письменная речь.	**Содержание учебного материала**	12	ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 4.3,4.5
	Формирование основных навыков делового общения. Требования к деловой речи. Виды деловых бумаг. Правила оформления. Типы документов. Требования к оформлению реквизиторов документов. Унификация языка деловых бумаг. Новые тенденции в практике русского делового письма.		
	В том числе практических занятий.		
	Практическое занятие № 13. Составление текстов**.**	2	
	Дифференцированный зачет.	2	
	Всего:	**62**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники:

1. Арбатская, О. А. Русский язык и культура речи. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Арбатская. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-09001-7. — URL: https://urait.ru/bcode/456012

2. Бортников, В. И. Русский язык и культура речи. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Бортников, Ю. Б. Пикулева. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 95 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07648-6. — URL: https://urait.ru/bcode/455403

3. Самсонов, Н. Б. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Б. Самсонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-11324-2. — URL: https://urait.ru/bcode/467576

3.2.2 Дополнительные источники

ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru

1. Грамотей (ЭРИКОС) Образовательные ресурсы сети Интернет по русскому языку,культуре речи и литературе. http://ege.edu.ru
2. Филологический портал Philology.ru
3. http://www.pomochnik-vsem.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки.	Методы оценки
Знать/понимать: - основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи; - понятие о нормах русского литературного языка; - основные фонетические единицы и средства языковой выразительности; - орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии; - лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств; - морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; - основные единицы синтаксиса; русская пунктуация; - функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей; - структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста; -функционально-смысловые типы текстов; - специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи; - сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие; - языковые формулы официальных документов; - правила оформления документов - основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения. **Уметь:**	Владеют - основными составляющими языка, устной и письменной речи, нормативными, коммуникативными, этическими аспектами устной и письменной речи, культурой речи; - нормами русского литературного языка; - средствами языковой выразительности; - орфоэпическими нормами, основными принципами русской орфографии; - лексическими нормами; используют изобразительно-выразительные средства; - морфологическими нормами, грамматическими категориями и способами их выражения в современном русском языке; - основными единицами синтаксиса; русской пунктуации; - функциональными стилями современного русского языка, - структурой текста, смысловой и композиционной целостностью текста; -функционально-смысловыми типами текстов; - спецификой использования элементов различных языковых уровней в научной речи; - сферой функционирования публицистического стиля, жанровым разнообразием; - языковыми формулами официальных документов; - правилами оформления	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка; - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; - обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка; - пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	документов - основными направлениями совершенствования навыков грамотного письма и говорения. Используют: - языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка; - строят свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализируют свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; - обнаруживают и устраняют ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка; - пользуются словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	

.Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.8
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.08 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ. 08 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГЦ. 08 «Экологические основы природопользования» является вариативной частью социально-гуманитарного цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.2. ПК 4.1-4.4	Уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; принципы взаимодействия общества и природы	Знать: принципы взаимодействия общества и природы; особенности взаимодействия живых организмов и среды обитания; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов по плану, в т.ч:	**64**
самостоятельная работа	*2*
Во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.	*62*
Теоретические занятия	30
Лабораторные работы	-
Практические занятия, в т.ч.	30
В форме практической подготовки	14
Промежуточная аттестация, в т.ч.	2
Дифференцированный зачёт	*2*
Консультации	0

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
		64/14	
Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества.		38/10	
Тема 1.1. Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.2. ПК 4.1-4.4
	Природа и общество. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Глобальные проблемы экологии.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 1 Рассмотреть концепцию условий устойчивого развития экосистем	2	
	Практическое занятие № 2 Выявить сущность современного экологического кризиса и стратегии выживания человечества	2	
	Практическое занятие № 3 Изучить основы природопользования и охраны природы	2	
	Практическое занятие №4 Решить экологические задачи на устойчивость и развитие	2	
	Самостоятельная работа: Утилизация бытовых и промышленных отходов	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала:	10	ОК 04

Природные ресурсы и рациональное природопользование	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	6	ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 2.1.
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 5 Выявить результаты антропогенного воздействия на почвы.	2	
	Практическое занятие № 6 Составить экологическую характеристику Еланского района	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.	Содержание учебного материала:	14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.2. ПК 4.1-4.4
	Загрязнение биосферы. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Основные задачи мониторинга окружающей среды.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 7 Провести классификацию групп отходов. Источники и масштабы образования.	2	
	Практическое занятие № 8 Изучить экологические кризисы и экологические катастрофы	2	
	Практическое занятие № 9 Оценка загрязнений окружающей среды токсичными и радиоактивными отходами	2	
	Практическое занятие № 10 Оценка экологического состояния воздуха.	2	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		22/4	
Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Содержание учебного материала:	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.2. ПК 4.1-4.4
	Законодательство РФ в области охраны окружающей среды. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды Органы управления и надзора по охране природы.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 11	2	

	Систематизировать типы ООПТ и выявить их особенности.		
	Практическое занятие № 12 Изучить федеральный закон «Об охране окружающей природной среды»	2	
	Практическое занятие № 13 Изучить нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий ,загрязняющих окружающую среду.	Содержание учебного материала:	10	ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 2.1.
	Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Понятие об экологической оценке производств	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 14 Анализ экологического законодательства РФ	2	
	Практическое занятие № 15 Анализ нормативных документов, регламентирующих экологическую безопасность в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа: Понятие риска. Нормирование.	1	
	Дифференцированный зачёт	2	
	ИТОГО	64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Экологические основы природопользования», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Константинов В.М. Челидзе Ю.Б. «Экологические основы природопользования», издательство «АКАДЕМИЯ», Москва, 2020 г.

2. Миркин Б.М., Наумова Л.Г. «Экология России», «Устойчивый мир», Москва 2019 г.

3. Хатунцев Ю.Л. «Экология и экологическая безопасность». АКАДЕМИЯ, Москва 2019 г.

4. Хван Т.А., Хван П.А. «Основы экологии», «Феникс» Ростов-на Дону, 2021 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Андреева Т.А. «Экологические основы природопользования» «Риор», Москва 2021 г.

2. Блинов Л.Н., Перфилова И.Л, Юмашева Л.В. «Экологические основа природопользования» «Дрофа» Москва 2021 г.

3. Зыкин П.Б. «Экологическая безопасность жизнедеятельности человека»,

ООО « Армпресс» Москва 2020 г.

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: -принципы взаимодействия общества и природы; -особенности взаимодействия живых организмов и среды обитания; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса -принципы и методы рационального природопользования -методы экологического регулирования -принципы размещения производств различного типа -основные группы отходов ,их источники и масштабы образования -понятие и принципы мониторинга окружающей среды -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности -принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды -природоресурсный потенциал Российской Федерации -охраняемые природные территории	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности ; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; -принципы взаимодействия общества и природы;	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.9
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ. 01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
Самостоятельная работа	2
Во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.	62
Теоретические занятия	62
Лабораторные работы	-
Практические занятия, в т.ч.	24
В форме практической подготовки	12
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	**Содержание учебного материала**	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	*2*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	*****	
Тема 1.3. Понятие деловой этики	**Содержание учебного материала**	**6/6**	
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».	2	
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	2	
	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации**.**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2/2**	
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Способы психологической защиты	**Содержание учебного материала**	**4/2**	
	1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	**Содержание учебного материала**	**10/6**	
	1. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным».	**4**	
	Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух».	**2**	
	Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление».	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с интернет-ресурсами Создание презентации	**2**	
Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	**Содержание учебного материала**	**8/2**	
	1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни».	**2**	
	Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник».	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		***2***	
Всего:		***64/24***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный, оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.2 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498969.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021.— 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7.

2. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях	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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

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.	развития.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.10
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 «Процессы и аппараты» является обязательной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Процессы и аппараты» обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	138
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	82
лабораторные работы	10
практические занятия	34
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (ЭКЗАМЕН)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Процессы и аппараты»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	***2***	
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.	*2*	
Раздел 1. Гидромеханические процессы		***32/20***	ОК 01 ОК 02
Тема 1.1. Гидродинамика	**Содержание учебного материала**	*8*	
	1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	*2*	
	Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	*-*	
Тема 1.2. Гидростатика	**Содержание учебного материала**	*4/2*	ОК 01 ОК 02
	1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	*2*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	*-*	
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	**Содержание учебного материала**	*12/10*	ОК 01 ОК 02
	1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрование.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*8*	
	Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.	*2*	

	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	*2*	
	Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	*4*	
	Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	**Содержание учебного материала**	*8/4*	ОК 01 ОК 02
	1. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдоожижения. и устройств для перемешивания.	*4*	
	Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Механические процессы		***8/4***	
Тема 2.1. Основные механические процессы	**Содержание учебного материала**	*8*	ОК 01 ОК 02
	1. Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения.	*2*	
	Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Массообменные процессы		***28/12***	
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	**Содержание учебного материала**	*8*	ОК 01 ОК 02
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в	*2*	

	процессе абсорбции.		
	Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	*2*	
Тема 3.1. Кристаллизация	**Содержание учебного материала**	*6/2*	ОК 01 ОК 02
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Сушка	**Содержание учебного материала**	*14/6*	
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	*4*	
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	*2*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*6*	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	*2*	
	Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки.	*2*	
	Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдоожиженном слое.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Тепловые процессы		***32/12***	
Тема 4.1. Основы теплопередачи	**Содержание учебного материала**	*8*	ОК 01 ОК 02
	1. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	*4*	
	2. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.	*2*	

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2. **Тепловой баланс**	**Содержание учебного материала**	*6*	ОК 01 ОК 02
	1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	*4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы массовых и энергетических потоков в аппарате	*2*	
Тема 4.3. **Тепловые аппараты, основные виды**	**Содержание учебного материала**	*8*	
	1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	*2*	ОК 01 ОК 02
	2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	*2*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с презентацией	*2*	
Тема 4.4. **Выпаривание**	**Содержание учебного материала**	*10*	ОК 01 ОК 02
	1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	*4*	
	2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	*2*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Определение удельного расхода греющего пара	*2*	
Промежуточная аттестация		*6*	
Всего:		***138/54***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214.

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

3. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин; Под. ред.: Бредихин С. А. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544

с. — ISBN 978-5-8114-9705-8 — Текст: электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/202136.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные законы процессов пищевой технологии	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий	Экспертная оценка выполнения практических заданий
производств механические и гидравлические процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
тепловые и массообменные процессы	.Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	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

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.11

к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**56**
в т.ч. в форме практической подготовки	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	18
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	***2***	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1. Техническое регулирование	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	**2**	
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Стандартизация	**Содержание учебного материала**	**14/4**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	**2**	
	2. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.	**2**	

	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	**2**	
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.	**2**	
	5.Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	**2**	
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Теоретические основы метрологии	**Содержание учебного материала**	**8/6**	
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	**2**	
	2.Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	**2**	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	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	**2**	
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 3. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	**4**	
	Практическое занятие № 4**.** Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4. Подтверждение соответствия	**Содержание учебного материала**	**14/8**	
	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	**2**	ОК 01 ОК 09
	2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники	**2**	ПК 1.1

	подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	**2**	
	4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	**2**	
	5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.	**2**	
	6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие № 5**.** Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.	**2**	
	Практическое занятие № 6**.** Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.	**2**	
	Практическое занятие № 7**.** Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	**2**	
	Практическое занятие № 8**.** Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение НПА	**2**	
Промежуточная аттестация		***2***	
Всего:		***56/18***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Метрологии и стандартизации», оснащенная оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. – Москва Академия, 2017. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. -

(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/991962 (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.12
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	Уметь: использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**80**
в т.ч. в форме практической подготовки	**30**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
ОП.05 Автоматизация технологических процессов		***80/30***	
Раздел 1. Автоматизация производства		**36**	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	4	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	4	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов,		

	подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.		
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма.	2	
	Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.		
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.		
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		**24**	
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01

Системы автоматического управления	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	4	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	4	
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.	4	
	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**	**8**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации.	4	
	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		**20**	
	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.1. Современные 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.	4	
	2. Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	
	Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2	
	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.	**2**	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	4	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	4	
	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		**2**	
Всего:		**80**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Автоматизация технологических процессов», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/415406 (дата обращения: 05.08.2021).

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А.

Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/431607 (дата обращения: 05.08.2021).

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. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. – Москва: Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Уметь: – использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. – проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. – владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. – обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.13
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**140**
в т.ч. в форме практической подготовки	**46**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**36**
практические занятия	**92**
Самостоятельная работа	**2**
Промежуточная аттестация, в том числе: **Дифференцированный зачет в 6 семестре** **Экзамен в 7 семестре**	**10** **2** **8**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		***130/46***	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		**16**	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	**Содержание учебного материала** Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;		
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01

Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива		ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»		
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		**94**	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	**Содержание учебного материала** Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
	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.	6	
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	6	
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул,	8	

	создание объектов WordArt. Создание Оглавления.		
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	8	
	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»	**1**	
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	**Содержание учебного материала** Технологии обработки числовой информации в профессиональной дея-тельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	**22**	
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	6	
	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.	6	
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	4	
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	6	

	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).	**1**	
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	**Содержание учебного материала** Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	**14**	
	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.	8	
	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.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.		
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	**Содержание учебного материала** Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	**12**	

	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления	6	
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов». Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».		
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		**12**	
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание учебного материала** Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	**8**	
	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	2	
	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Интернет. Создание и отправка электронных сообщений в сети Интернет Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	2	
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Интернет по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.		
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		**6**	

Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	**Содержание учебного материала:** Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой	2	
	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».		
Во взаимодействии с преподавателем		**130**	
Самостоятельная работа		**2**	
Промежуточная аттестация		**10**	
Всего		**140**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035.

2. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2024. - 448 с.

2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2025. - 280 с.

3. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – http://www.pravo.gov.ru

4. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

5. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

6. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

7. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/.

8. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – http://obrnadzor.gov.ru/

9. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/.

10. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/.

11. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – http://www.ed-union.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[18]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.

[18] Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автомати-зированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы,	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

	выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.14
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.06. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является вариативной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения .

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02 ПК 1.1.-1.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств;
ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка, в т.ч.:	86
Самостоятельная работа	2
Аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	84
Теоретические занятия	44
Лабораторные работы	-
Практические занятия, в т.ч.	38
В форме практической подготовки	28
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
ОПЦ.06. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		**86/28**	
Тема 1. Основы микробиологии	**Содержание учебного материала**	**20/4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.
	Основные понятия и термины микробиологии	2	
	Классификация микроорганизмов	2	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Практическое занятие № 1 Микроскопирование плесневых грибов».	2	
	Практическое занятие № 2 «Приготовление красящих растворов»	2	
	Практическое занятие № 3 «Микроскопирование дрожжей»	2	
	Практическое занятие № 4 «Исследование подвижности в препарате «висящая капля»	2	
	Практическое занятие № 5 «Микроскопирование бактериальной клетки»	2	
	Практическое занятие № 6 «Окрашивание спор и капсул бактерий»	2	
	Практическое занятие № 7 «Методы обнаружения жгутиков»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2. Химический состав микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	**26/14**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.
	Химический состав микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов, их свойства и значение.	2	
	Рост и размножение микроорганизмов. Фазы развития бактериальной популяции.	2	
	Сущность генетики микроорганизмов. Понятие о наследственности и изменчивости.	2	
	Разложение белков, жиров, углеводов в процессе жизнедеятельности	2	

	микроорганизмов. Сущность гниения, пептонизации, распада липидов.		
	Разложение углеводов. Брожение, его сущность. Роль брожений в круговороте углерода.	2	
	Микрофлора почвы, воды, воздуха	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Практическое занятие № 8 «Приготовление питательных сред, подготовка посуды для стерилизации»	2	
	Практическое занятие № 9 «Определение морфологических свойств выделенных микроорганизмов»	2	
	Практическое занятие № 10 «Определение культуральных и биохимических свойств выделенных микроорганизмов».	2	
	Практическое занятие № 11 «Проведение микробиологического контроля воды».	2	
	Практическое занятие № 12 «Проведение микробиологического контроля воздуха».	2	
	Практическое занятие № 13 «Оценка санитарного состояния воздуха и воды»	2	
	Практическое занятие № 14 «Проведение микробиологического контроля почвы».	2	
Тема 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.
	Понятия о санитарно-показательных микроорганизмах, требования, предъявляемые к ним.	2	
	Возбудители пищевых токсикозов. Микотоксикозы.	2	
	Бактерионосительство и бактериовыделение. Патогенность и вирулентность, токсины микроорганизмов.	2	
	Возбудители кишечных инфекционных болезней человека, их классификация, биологические свойства.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 4. Микроорганизмы, используемые в молочной промышленности	**Содержание учебного материала**	**8/0**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.
	Маслянокислые бактерии. Особенности морфологии и роста на питательных средах.	2	
	Пептонизирующие микроорганизмы. Термоустойчивые молочнокислые палочки. Микрококки. Бактериофаги.	2	
	Плесневые грибы, их систематика и биологические свойства. Влияние плесневых	2	

	грибов на качество пищевых продуктов.		
	Способы снижения бактериальной обсемененности сырья и пищевой продукции. Пастеризация, ее цели и режимы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5. Основы гигиены и санитарии.	**Содержание учебного материала**	**20/10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.
	Схемы микробиологического контроля санитарно-гигиенического состояния производства.	2	
	Схемы микробиологического контроля вспомогательных материалов.	2	
	Санитарные требования к молочному производству	2	
	Задачи и организация санитарно-микробиологического контроля производства молока и молочных продуктов.	2	
	Личная гигиена работников на предприятии	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.-1.2.
	Практическое занятие № 15 «Проведение контроля санитарно-гигиенического состояния производства».	2	
	Практическое занятие № 16 «Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря»	2	
	Практическое занятие № 17 Оценка санитарно-гигиенического состояния производства и рук рабочих»	2	
	Практическое занятие № 18 «Проведение контроля санитарно-гигиенического состояния вспомогательных материалов».	2	
	Практическое занятие № 19 «Оценка санитарно-гигиенического состояния вспомогательных материалов».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему микробиологического контроля на сыродельном комбинате Работа с НПА	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		***2***	
Всего:		**86 / 28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 АОП СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 233 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971 (дата обращения: 21.11.2022).

2. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований : учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317252 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.	Экспертная оценка выполнения

требования при приготовлении пищи;	Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	практических заданий Тестирование
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.15
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.07 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ. 07 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. **Место дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов» является вариативной частью профессионального АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6	Уметь: работать с лабораторным оборудованием; определять химический состав молока и молочных продуктов; проводить качественные и количественные анализы; определять микрофлору молока и молочных продуктов; оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов	Знать: химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; состав молока; основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок; пути попадания микроорганизмов в молоко; характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении; влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов; влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего часов по плану, в т.ч:	**182**
самостоятельная работа	***6***
Во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.	***164***
Теоретические занятия	88
Лабораторные работы	-
Практические занятия, в т.ч.	76
В форме практической подготовки	76
Промежуточная аттестация, в т.ч.	**12**
Экзамен	*8*
Консультации	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	3	4
		182/76	
Раздел 1. Общая биохимия молока и молочных продуктов		**80/32**	
Тема 1.1 Введение. Понятие о молоке.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Понятие о молоке. Химический состав коровьего молока. Массовая доля воды, сом и сомо в молоке. Вода, свойства свободной и связанной воды в молоке и молочных продуктах. Белки, их классификация, аминокислотный состав, структура. Казеин, как основной белок молока.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
Тема 1.2. Химический состав и составные части молока	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 04 ОК 05 ПК 1.1. ПК 2.1.
	Биосинтез белков молока в клетках молочной железы. Состояние белков в молоке. Казеиновые мицеллы, их состав и структура. Стабильность казеиновых мицелл и ее роль при выработке различных видов молочных продуктов. Коагуляция казеина. Механизм действия кислот ,сычужного фермента, CaCl. Использование способов коагуляции белков при производстве кисломолочных, сыра, казеина и копрецитатов. Сывороточные белки, их состав и свойства. Небелковые азотистые соединения. Липиды молока, их классификация. Молочный жир, его жирнокислотный и триглицеридный состав.Физикохимические числа молочного жира. Изменения жирнокислотного и триглицеридного состава молочного жира под влиянием различных факторов, влияние данных факторов на производство отдельных видов молочных продуктов. Синтез триглицеридов и образование жировых шариков.	6	

	Структура, состав и устойчивость оболочек жировых шариков при хранении и обработке молока. Фосфолипиды и стеарины молока, их свойства и биологическая роль		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1 **Изучение свойств, строения, значения липидов молока.**	2	
Тема 1.3 Образование и состояние в молоке составных частей.	**Содержание учебного материала:**	**16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.2. ПК 4.1-4.4
	Углеводы молока. Лактоза, ее строение, свойства. Изменения лактозы при нагревании молока. Реакция мелаидинообразования, молочнокислое, спиртовое, маслянокислое, пропионовокислое брожение лактозы, их роль в молочной промышленности. Биосинтез лактозы в клетках молочной железы. Минеральные вещества молока, макроэлементы, соли молока, их состав и формы содержания в молоке. Влияние солей на физические и химические свойства, формирование солевого равновесия, его значение. Микроэлементы молока, их физиологическое, технологическое значение. Влияние микроэлементов на качество молока и молочных продуктов. Ферменты молока, их общая характеристика, пути попадания в молоко. Основные окислительно-восстановительные и гидролитические ферменты молока, их свойства и влияние на качество молока и молочных продуктов. Использование отдельных свойств ферментов для санитарно-гигиенической оценки и контроль эффективности пастеризации молока. Витамины молока, их общая характеристика. Свойства жиро- и водорастворимых витаминов молока. Гормоны и газы молока. Посторонние и химические вещества, пути их попадания в молоко и влияние на микробиологические и биохимические процессы. Строение вымени КРС. Биосинтез составных частей молока. Казеин.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие № 2 **Изучение свойств, строения, значения углеводов молока.**	2	
	Практическое занятие № 3 Изучение содержания витаминов и гормонов в молоке.	2	

	Практическое занятие № 4 **Изучение посторонних химических веществ молока.**	2	
	Практическое занятие № 5 **Выявление образования и состояния в молоке молочного жира и солей кальция.**	2	
		1	
Тема 1.4 Органолептические, физико-химические и технологические свойства молока.	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.2. ПК 4.1-4.4
	Физико-химические свойства молока: титруемая и активная кислотность молока, как показатель его свежести .Изменение кислотности молока под влиянием различных факторов. Буферные свойства и окислительно-восстановительный потенциал молока, их значение для биохимических и микробиологических процессов, протекающих при производстве молочных продуктов. Плотность молока, как показатель натуральности. Осмотическое давление и температура замерзания молока. Теплопроводность, поверхностное натяжение, вязкость, теплофизические и оптические свойства молока. Связь физических свойств молока с его составом, использование физических свойств молока в его оценке и натуральности. Органолептические и технологические свойства молока, их влияние на качество молочных продуктов.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 6 Изучение технологических свойств молока.	2	
Тема 1.5 Изменения химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 05 ОК 06
	Изменение химического состава, физико-химических и технологических свойств коровьего молока в течение лактационного периода. Влияние породы и состояния здоровья животного, рационов кормления, времени года на состав и свойства молока. Состав и свойства молока других сельскохозяйственных животных. Изменение органолептических и технологических свойств молока под влиянием ингибирующих, консервирующих и нейтрализующих веществ.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	

Тема 1.6 Биохимические и физико-химические изменения молока при его хранении и обработке.	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Изменение свойств молока при механическом воздействии .Изменение белков и жировой эмульсии при центробежной очистке, бактофугировании, перекачивании, сепарировании, гомогенизации и при мембранных методах обработки. Изменение свойств молока при охлаждении и хранении. Влияние низких температур на состав и свойства молока, активность липаз, протеиназ, структуру и свойства казеина. Изменение составных частей и свойств молока при тепловой обработке. Влияние нагревания на белки и соли. Нарушение солевого равновесия и устойчивости казеиновых мицелл при нагреве молока. Влияние нагревания на молочный жир, лактозу, ферменты и витамины молока. Инактивация и реактивация ферментов. Пороки молока биохимического характера.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 7 Изучение особенностей холодильной обработки молока.	**2**	
	Практическое занятие № 8 Изменение составных частей молока при тепловой обработке	**2**	
Тема 1.7 Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов и мороженого.	**Содержание учебного материала:**	**10**	
	Брожение молочного сахара, как основа производства кисломолочных продуктов. Продукты молочнокислого и спиртового брожения. Роль брожения молочного сахара в образовании вкуса и запаха кисломолочных продуктов. Коагуляция казеина и гелеобразование. Биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов: напитков, сметаны, творога. Пороки кисломолочных продуктов биохимического характера. Физико-химические процессы при производстве мороженого. Факторы, влияющие на состояние влаги в мороженом, его структуру и консистенцию. Пороки мороженого физико-химического характера.	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	

	Практическое занятие № 9 Выявление влияния состава молока, бактериальных заквасок на брожение лактозы и коагуляцию казеина.	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 10 Изучение физико – химических процессов при выработке мороженого.	**2**	
Тема 1.8 Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Сыропригодность молока, особенности применения «зрелого» молока в сыроделии. Сычужная свертываемость молока, сычужный фермент и его заменители. Факторы, влияющие на продолжительность сычужного свертывания и прочность сгустка. Биохимические и физико-химические процессы, протекающие при обработке сгустка и сырной массы, прессовании, посолке и созревании сыра. Сбраживание лактозы. Изменение белков под воздействием сычужного фермента и протеолитических ферментов молочнокислых бактерий. Продукты распада белков и аминокислот. Изменение молочного жира, влаги и минеральных веществ. Участие продуктов распада лактозы, белков, жира в образовании вкуса и запаха сыра. Формирование консистенции, рисунка и микроструктуры сыров. Особенности созревания отдельных видов сыров. Физико-химические процессы протекающие при производстве плавленых сыров. Пороки сыров биохимического характера.	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 11 Изучение биохимических и физико-химических процессов при созревании сыров.	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
Тема 1.9 Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла и спредов.	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Состав и свойства сливок, используемых при производстве масла. Факторы, влияющие на дестабилизацию жировой фазы сливок при производстве масла. Сущность охлаждения и физического созревания сливок. Физико-химические процессы, протекающие при производстве масла методом периодического и непрерывного сбивания сливок. Физико-химические процессы происходящие при производстве масла	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	методом преобразования высокожирных сливок. Консистенция масла. Структура масла, полученного различными методами. Биохимические изменения масла в процессе его хранения. Виды порчи молочного жира. Факторы, влияющие на стойкость масла при хранении. Пороки масла биохимического характера		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 12 Сравнение различных методов производства масла	**2**	ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 13 Выявление влияния режимов подготовки сливок на процессы маслообразования**.**	**2**	
Тема 1.10 Физико-химические процессы при производстве молочных консервов и ЗЦМ	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Физико-химические процессы протекающие при выработке сгущенного, стерилизованного концентрированного молока. Факторы, обеспечивающие термоустойчивость молока, значение солевого равновесия. Процессы, происходящие при выработке сухого молока и ЗЦМ. Изменение составных частей молока при сушке различными способами. Пороки молочных консервов биохимического характера.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 14 Изучение особенностей сгущенного стерилизованного молока.	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
Тема 1.11 Биохимические основы производства продуктов детского питания	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Состав и свойства женского молока. Методы приближения молочных смесей к женскому молоку. Ассортимент и особенности производства различных видов детских молочных продуктов. Физиологические и биохимические основы производства детских молочных продуктов.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 15 Изучение физиологических и биохимических основ производства	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 4.1-4.6

	детских молочных продуктов**.**		
Тема 1.12 Физико-химические процессы при производстве продуктов из вторичного молочного сырья.	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Молочный сахар и его производные. Характеристики молочно-белковых концентратов. Физико-химические процессы при производстве продуктов из вторичного молочного сырья.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 16 Составление сравнительной характеристики молочно- белковых концентратов**.**	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
Раздел 2 Практикум		**0/8**	
Тема 2.1 Методики определения основных показателей молока	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие № 17 Изучение правила безопасной работы в лаборатории и правил отбора проб заготовляемого молока.	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 18 Изучение методики определения в молоке массовой доли жира	**2**	
	Практическое занятие № 19 Изучение методики определения в молоке массовой доли белков.	**2**	
	Практическое занятие № 20 Изучение методики определения в молоке массовой доли лактозы, кальция, аскорбиновой кислоты.	**2**	
	Самостоятельная работа: 1. Поиск информации в интернет на тему «Определение степени бактериальной обсемененности молока» 2. Подготовка сообщения на тему «Ассортимент продукции ООО «Еланский сыродельный комбинат»	**1** **1**	
Раздел 3 Микробиология молока и молочных продуктов		**40/36**	
Тема 3.1 Микроорганизмы в производстве молочной	**Содержание учебного материала:**	**22**	
	Предмет и задачи микробиологии. Молочнокислые бактерии, их	**10**	ОК 01

продукции	характеристика и систематика. Молочнокислые стрептококки (лактококки), их морфологические, культуральные и биохимические свойства. Расположение молочнокислых стрептококков (лактококков) в природе. Использование их в молочной промышленности. Термофильные лактобактерии, стрептобактерии, бета-бактерии, их морфология, особенности роста напитательных средах, биохимические свойства. Энергия кислотообразования и предельная кислотность Распространение лактобактерий в природе, источники их выделения. Бифидобактерии, пропионовокислые, уксуснокислые бактерии, дрожжи, их систематика, биологические свойства, распространение в природе. Значение данных групп микроорганизмов для молочной промышленности. Источники первичного обсеменения молока.. Эндогенное и экзогенное обсеменение молока. Основные группы микроорганизмов в сыром молоке. Количество микроорганизмов в молоке и границы риска. Изменение микрофлоры молока при хранении. Фазы микрофлоры молока. Влияние температуры на количественный и видовой состав микрофлоры молока. Влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов. Пороки молока, вызываемые развитием микроорганизмов при неправильном хранении. Возбудители порчи молока и молочных продуктов: маслянокислые бактерии. Особенности морфологии и роста на питательных средах, характер биохимических изменений в молоке и молочных продуктах. Взаимоотношения маслянокислых бактерий с другими микроорганизмами. Источники обсеменения молока маслянокислыми бактериями. Протеолитические и липолитические микроорганизмы. Гнилостные бактерии, их морфологические, культуральные, биохимические свойства. Широта распространения гнилостных микроорганизмов в природе. Плесневые грибы, их систематика и биологические свойства. Влияние плесневых грибов на качество молока и молочных продуктов. Источники обсеменения молока и молочных продуктов спорами плесневых грибов. Пептонизирующие микроорганизмы. Термоустойчивые молочнокислые палочки.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Микробактерии. Бактериофаги. Классификация и биохимические свойства данных групп микроорганизмов, распространение в природе.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие №21 Сравнительная характеристика различных видов стрептококков	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 22 Сравнительная характеристика бифидобактерий, пропионовокислых бактерий.	**2**	
	Практическое занятие № 23 Сравнительная характеристика уксуснокислых бактерий и дрожжей	**2**	
	Практическое занятие № 24 Изучение особенностей и многообразия гнилостных, и плесеней.	**2**	
	Практическое занятие № 25 Изучение пептонизирующих микроорганизмов.	**2**	
	Практическое занятие № 26 Изучение особенностей стафилококков, дрожжей и плесеней.	**2**	
Тема 3.2 Патогенные микроорганизмы, встречающиеся в молоке и молочных продуктах	**Содержание учебного материала:**	**14**	
	Возбудители пищевых токсикозов. Микотоксикозы. Возбудители пищевых токсикоинфекций, их систематика, биологические свойства, токсинообразование. Источники обсеменения молока и молочных продуктов возбудителями пищевых отравлений. Профилактика токсикозов и токсикоинфекций. Возбудители кишечных инфекционных болезней человека, их классификация, биологические свойства. Источники, пути и профилактика обсеменения молока и молочных продуктов возбудителями кишечных инфекций. Возбудители зооантропонозных инфекционных болезней. Возможность попадания в молоко возбудителей зооантропонозов. Возбудители туберкулеза, бруцеллеза, сибирской язвы, ящура, их классификация, биологические свойства, пути передачи. Обеззараживание и переработка молока, получаемого из хозяйств, неблагополучных по инфекционным болезням. Возбудители маститов. Влияние их на качество молока. Использование молока, получаемого после лечения коров, больных маститом. кишечных инфекций и зооантро-	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	понозов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 27 Выявление многообразия и особенностей воздействия возбудителей зооантропонозов на организм человека.	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 28 Выявление причин пищевых отравлений молочными продуктами.	**2**	
	Самостоятельная работа: 1. Решение задач на тему «Вычисление энергетической ценности молочных продуктов» 2. Подготовка сообщения на тему «Пороки сыров и методы их недопущения» 3. Подготовка презентации на тему «Домашнее сыроделие»	**1** **1** **2**	
Тема 3.3 Микробиология заквасок, молока и молочных продуктов.	**Содержание учебного материала:**	**40**	
	История применения заквасок. Классификация заквасок, используемых в молочной промышленности, повышение их качества. Приготовление заквасок в специальных лабораториях. Выделение чистых культур молочнокислых бактерий, определение их производственной ценности. Принцип подбора культур в состав заквасок для различных молочных продуктов. Микрофлора кефирного грибка и закваски для кефира. Жидкие и сухие закваски, способы их приготовления. Бактериальные концентраты, способы их приготовления и применения в молочной промышленности. Виды бактериальных концентратов, оценка их качества. Активизация бактериальных концентратов. Достоинства и недостатки различных видов заквасок. Требования к молоку, используемого для производства заквасок. Микробиологический контроль качества молока и его пригодность для заквасок. Приготовление заквасок в производственных лабораториях. Микробиологический контроль производства и качества заквасок. Естественные фазы микрофлоры молока. Пороки молока. Микробиологический контроль сырого молока. Микробиология питьевого молока. Пороки питьевого молока. Контроль производства пастеризованного молока и сливок. Микробиология масла, кисломолочных напитков, сыра. Пороки и микробиологический контроль их качества. Принципы	**20**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	консервирования молочных продуктов. Микрофлора стерилизованных молочных консервов и ее источники. Микрофлора сгущенных молочных консервов с сахаром, их пороки и микробиологический контроль производства. Микрофлора мороженого, микробиологического контроля его производства. Микрофлора сухих молочных продуктов. Пороки сухого молока и микробиологический контроль его производства.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие № 29 Изучение особенностей микробиологии сырого молока.	**2**	ПК 2.1-2.6. ПК 3.1-3.5. ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 30 Изучение особенностей микробиологии питьевого молока.	**2**	
	Практическое занятие № 31 Изучение особенностей микробиологии кисломолочных продуктов (кефир, кумыс)	**2**	
	Практическое занятие № 32 Изучение особенностей продуктов, приготовляемых с использованием мезофильных молочнокислых стрептококков	**2**	
	Практическое занятие № 33 Изучение особенностей продуктов, приготовляемых с использованием термофильных молочнокислых бактерий и бифидобактерий.	**2**	
	Практическое занятие № 34 Изучение особенностей микробиологии масла.	**2**	
	Практическое занятие № 35 Изучение особенностей микробиологических процессов при созревании различных сыров	**2**	
	Практическое занятие №36 Анализ принципов консервирования молочных продуктов	**2**	
	Практическое занятие № 37 Изучение микрофлоры стерилизованных молочных консервов и ее источники	**2**	
	Практическое занятие № 38 Изучение микрофлоры мороженого, микробиологического контроля его производства.	**2**	
	Промежуточная аттестация, в т.ч.:	**12**	
	Экзамен	**8**	

	Консультация	**4**	
	Итого	**182**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

,

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. Учебник для ссуз. СПб.: ГИОРД.2022г.-320с.
2. Рябцева С.А. и др. Микробиология молока и молочных продуктов.Учебное пособие.СПб.: Лань.2023г.-192с. (Электронный ресурс) (формат PDF)
3.Красникова Л.В. и др. Микробиология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум.СПб.: Троицкий мост.2023г.-78с. (Электронный ресурс) (формат PDF)

3.2.2. Основные электронные издания

1. http://www.belayareka.ru/ru/statia-o-moloke
2. http://www.belayareka.ru/ru/gost, http://www.belayareka.ru/ru/our-production

3.2.3. Дополнительные источники

2. Шейфель О.А. Биохимия молока и молочных продуктов. (Электронный ресурс).Учебник для вуз. Кемерово.: КемТИПП.2022г.-126с. (формат PDF)
2.Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов. Учебник для вуз. Сергиев Посад.: ООО Лира.2023г.-415с.

3.Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. (Электронный ресурс) Учебник для вуз. СПб.:ГИОРД.2022г.-336с. (формат PDF)
4. Литвина Л.А. и др. Микробиология молока (Электронный ресурс) Учебное пособие для вуз. Новосибирск.:НГАУ.2012г.-112с. (формат PDF)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: -химический состав живых организмов;свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; - характеристику ферментов; - состав молока; - основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок; - пути попадания микроорганизмов в молоко; - характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении; - влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов; - влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: - работать с лабораторным оборудованием; - определять химический состав	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-

молока и молочных продуктов; - проводить качественные и количественные анализы; - определять микрофлору молока и молочных продуктов; - оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов	предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	конспекта. подготовка терминологического словаря.

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.16
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА

с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ. 08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является вариативной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 3.3, ПК 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5	Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмоопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющие на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Всего часов по плану, в т.ч:	**72**
самостоятельная работа	*2*
Во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.	*70*
Теоретические занятия	38
Лабораторные работы	-
Практические занятия, в т.ч.	30
В форме практической подготовки	16
Промежуточная аттестация, в т.ч.	2
Дифференцированный зачёт	*2*
Консультации	0

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.08. Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. Структура дисциплины.		**2**	
Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии			**28/2**	
Тема 1.1. Национальная безопасность и демографические проблемы	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Ожидаемая продолжительность жизни граждан России при рождении. Изменение численности населения трудоспособного возраста. Безопасность труда и демография. Современное состояние безопасности и условий труда. Причины низкого уровня безопасности и неблагоприятных условий труда.	2	ОК 02 ОК 04 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Практические занятия		**2**	
	1	Анализ распределение современного состояния безопасности и условий труда	2	
Тема 1.2. Основные законодательства по охране труда	1	Оздоровление и улучшение условий труда, повышение его безопасности-важнейшая задача хозяйственных и профессиональных органов. Вопросы охраны труда в Конституции РФ. Основы законодательства о труде. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе. Типовые правила внутреннего распорядка для рабочих и служащих. Система стандартов безопасности труда (далее-ССБТ). Значение и место ССБТ в улучшении условий труда.	2	ОК 02 ОК 04 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 1.3. Организация охраны труда, основы управления	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Рекомендации по планированию мероприятий для улучшения условий и охраны труда и расчет их затрат. Методика учета затрат на мероприятия по улучшению условий и охраны труда на предприятии.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5

Тема 1.4. Служба охраны труда	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Система управления охраной труда на предприятии. Объект и орган управления. Функции и задачи управления. Права и обязанности должностных лиц, отвечающих за охрану труда.. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Практические занятия		**4**	
	1	Изучение управление безопасностью труда, надзора и контроля	2	
	2	Анализ проведение аттестации рабочих мест по условиям охраны труда	2	
Тема 1.5. Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Права и обязанности должностных лиц, отвечающих за охрану труда, должностные инструкции работников технической службы предприятия. Планирование мероприятий по охране труда. Стимулирование работы по охране труда.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Практические занятия		**12**	
	1	Изучить инструктажи и проверка знаний по охране труда	2	
	2	Составить инструкции по охране труда (по отраслям)	2	
	3	Изучить ответственности за нарушение требований по безопасности труда	2	
	4	Провести анализ показателей учета и анализ состояния охраны труда	2	
	5	Изучить порядок расследования и учет несчастных случаев на производстве	2	
	6	Изучить оформление материалов расследования и учет несчастных случаев	2	
Раздел 2. Опасные и вредные производственные факторы			**22/8**	
Тема 2.1 Классификация опасных и вредных производственных факторов	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Физические, химические, биологические ,психофизиологические опасные и вредные производственные факторы. Воздействие опасных и вредных производственных факторов на организм человека . Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе производственных помещений. Контролирование санитарно-гигиенических условий труда. Меры безопасности при работе с вредными веществами.	*2*	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Практические занятия		**4**	
	1	Изучение методов и средств обеспечения электробезопасности		
Тема 2.2	1	Защита от вибрации, шума, электромагнитных полей и излучений. Классификация средств коллективной защиты от тепловых излучений. Конструкции устройств для	2	ОК 02 ПК 2.1.

Защита человека от физических негативных факторов		защиты от радиации.		ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 2.3 Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов	1	Средства защиты органов дыхания. Параметры выбора средств защиты Рекомендации по применению средств защиты. Основные требования к средствам защиты человека.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 2.4 Методы и средства защиты для технологического оборудования и инструмента	1	Способы защиты от механического травмирования. Общие требования к защитным устройствам. Оградительные устройства, стационарные, блокирующие устройства, тормозные устройства, предохранительные, дистанционные, сигнализация, знаки безопасности.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 2.5 Вентиляция. Классификация вентиляционных систем	1	Система промышленной вентиляции. Схема естественной приточно-вытяжной вентиляции. Обменная вентиляция. Местная, классификация местной вентиляции.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 2.6 Микроклимат помещений	1	Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Климат и здоровье человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях.	**2**	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Практические занятия		**4**	
	1	Анализ нормирование параметров микроклимата	2	
	2	Анализ расчета освещения производственного помещения	2	
Тема 2.7 Освещение.	1	Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света. Организация рабочего места для создания	**2**	ОК 02 ПК 2.1.

Характеристика и виды освещения		комфортных зрительных условий.		ПК 3.3. ПК 3.5
Раздел 3. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности			**14/6**	
Тема 3.1 Виды условий трудовой деятельности	1	Факторы, воздействующие на формирование условий труда. Формы трудовой деятельности. Классификация рабочих мест. Организация рабочих мест, элементы рабочего места, Требования, предъявляемые к рабочим местам. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.	**2**	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка учебной и технической литературы		**1**	
Тема 3.2 Психофизиологические основы безопасности труда	1	Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Психические процессы, определяющие безопасность труда. Психические свойства, влияющие на безопасность. Психологическое состояние человека и производственная безопасность. Основные психологические причины травматизма.	**2**	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 3.3. Эргономические основы безопасности труда	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Основные определения. Энергетические характеристики человека. Организация рабочего места.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
Тема 3.4. Основы пожарной безопасности	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Причины возникновения пожаров на предприятиях. Строительные материалы и конструкции, характеристики их пожарной опасности. Предел огнестойкости и предел распространения огня. Классификация помещений Задачи пожарной профилактики.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Самостоятельная работа обучающихся Составление заявления об увольнении, о выдаче документов при увольнении.		1	
Тема 3.5. Безопасность труда при погрузочно-	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Классификация грузов по степени опасности. Маркировка опасных грузов. Требования к подвижному составу, перевозящему опасные грузы. Требования к автоцистернам для перевозки сжиженных газов, легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3.

разгрузочных работ		Комплектация автомобилей, перевозящих опасные грузы. Требования безопасности при перевозке различных видов опасных грузов.		ПК 3.5
	Практические занятия		**4**	
	1	Изучение общих принципов оказания первой помощи пострадавшим		
	Самостоятельная работа обучающихся Записать в виде схемы «Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим»		1	
Раздел 4. Охрана окружающей среды от вредных воздействий автомобильного транспорта			**2**	
Тема 4.1 Охрана окружающей среды	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Проблемы охраны окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов-одна из наиболее актуальных среди глобальных общечеловеческих проблем . Отражение заботы государства об охране окружающей среды в Конституции РФ. Государственная система природоохранительного законодательства. Государственные стандарты в области охраны природы. Ответственность за загрязнения окружающей среды. Методы очистки и контроль качества сточных вод .	2	ОК 02 ПК 2.1. ПК 3.3. ПК 3.5
	Экзамен			
	Всего		**70**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Охрана труда» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Туревский И.С. Охрана труда на предприятиях.-М.:Инфра-М, Форум, 2021
2. Кланица В.С. Охрана труда .-М.: Издательский центр «Академия», 2022
3. Попов Ю.П. Охрана труда. КНОРУС,2021
4. Минько В.М.Охрана труда .-М.:Образовательно-издательский центр «Академия»,2021

3.2.2. Дополнительные источники:

1.Трудовой кодекс РФ, М., Профиздат, 2022
2. Типовые инструкции по охране труда для основных профессий и видов работ, ООО «АПРОХИМ-ПРЕСС», 2021

3.2.3. Интернет ресурсы

ИКТ ПОРТАЛ « ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ» - ict.edu.ru›
http://ohranatruda.ru
http://www.bibliotekar.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: - системы управления охраной труда в организации;	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов,	Оценка выполнения практического

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющие на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмоопасности;	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.17
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла АОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 3.1-3.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5	Уметь: - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	Знать: - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
Самостоятельная работа	2
Во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.	68
Теоретические занятия	36
Лабораторные работы	-
Практические занятия, в т.ч.	32
В форме практической подготовки	20
Промежуточная аттестация, в т.ч.	2
Дифференцированный зачёт	2
Консультации	0

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
ОПЦ.09 Правовые основы профессиональной деятельности		***72/20***	
Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Основные положения Конституции РФ.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №1. Решение ситуационных задач по теме «Права и свободы человека и гражданина РФ».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Правовой статус субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Основы правового статуса и виды субъектов предпринимательской деятельности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по теме «Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Осуществление предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Осуществление предпринимательской деятельности без образования юридического лица**.**	2	
	Осуществление предпринимательской деятельности юридическими лицами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 3 Составление таблицы «Организационно - правовые формы юридических лиц»	2	
	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по теме «Банкротство субъектов предпринимательской деятельности»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	

Тема 1.4. Гражданско-правовые обязательства	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Гражданско-правовой договор. Общие положения.	2	
	Исполнение договорных обязательств. Ответственность за нарушение договора.	2	
	Виды гражданско-правовых договоров.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие № 5 Составление проектов договора купли-продажи и договора подряда	2	
	Практическое занятие № 6 Составление проекта искового заявления в арбитражный суд и отзыва из него.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.1. Трудовое право	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Трудовое право как отрасль российской системы права	2	
	Источники трудового права.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 7 Составление схемы по теме «Структура трудового правоотношения. Субъекты трудовых отношений».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Занятость и трудоустройство	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Правовое регулирование занятости и трудоустройства населения.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 8 Составление резюме	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Трудовой договор	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Понятие трудового договора, его значение.	2	
	Понятие коллективного договора.	2	
	Изменение и прекращение трудового договора.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 9 Оформление проекта трудового договора и изучение порядка приема на работу.	2	
	Практическое занятие № 10 Рассмотреть порядок увольнения работника по общим основаниям прекращения трудового договора	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	

	Составление проекта трудового договора	1	
Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха.	**Содержание учебного материала**	**10/6**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Понятие рабочего времени и времени отдыха.	2	
	Оплата труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 11 Решение ситуационных задач по теме «Порядок предоставления отпусков».	2	
	Практическое занятие № 12 Рассмотреть порядок установления и выплаты заработной платы.	2	
	Практическое занятие № 13 Решение ситуационных задач по теме «Гарантии и компенсации работникам»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовка презентационного материала по теме 2.4.		
Тема 2.5. Виды ответственности	**Содержание учебного материала**	**12/4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 09 ПК 3.1.-3.5
	Охрана труда	2	
	Защита трудовых прав и свобод	2	
	Административные правонарушения и административная ответственность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 14 Решение ситуационных задач по теме «Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности»	2	
	Практическое занятие № 15 Решение ситуационных задач по теме «Порядок привлечения работника к материальной ответственности»	2	
	Практическое занятие № 16 Решение ситуационных задач по теме «Трудовые споры»	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)		**2**	
Всего:		**72**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности, оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 АОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

При организации рабочего места обучающиеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования /А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова- Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 352 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Тыщенко, А. И. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»: учебник / А.И. Тыщенко. — 5-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/01944-3. - ISBN 978-5-369- 01944-3. ЭБС «Znanium» - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2085098 (дата обращения: 12.03.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. - Текст: электронный.

2. Хабибулин, А. Г. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»: учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – 364 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0874-7. // ЭБС «Znanium» – URL: https://znanium.com/catalog/product/1865357 (дата обращения: 12.03.2024). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 13.06.2023) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/ (дата обращения: 02.03.2024).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации: от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 19.12.2022, с изм. от 11.04.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 12.03.2024) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/ (дата обращения: 12.03.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. **«Неудовлетворительно»** – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.18
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АУД.01 ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» является вариативной по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 09.11.2022 №05-1999 и в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (пр. Минпросвещения России от 24.08.2022 №762).

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины направлена на обеспечение специальных условий для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АУД.01 ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «**Техники эффективной самопрезентации и делового общения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»** является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения адаптационной дисциплины:

Знать	**Уметь**
З.1. Содержание, элементы и этапы коммуникационного процесса	У.1. Выстраивать эффективную деловую коммуникацию.
З.2. Сущность понятия «Деловое общение».	
З.3. Основные принципы деловой коммуникации.	У.2. Применять продуктивные техники коммуникации в деловом общении.
З.4. Правила ведения деловых бесед.	
З.5. Основы эффективной самопрезентации и самопродвижения.	У.3. Применять способы передачи и приема информации.
	У.4. Презентовать собственные профессиональные качества при собеседовании с работодателями
З.6. Условия эффективного речевого воздействия.	У.5. Осознанно управлять своим состоянием и поведением в процессе самопрезентации.
	У.6. Рефлексировать (осознавать свое состояние и поведение).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**64**
в т.ч. в форме практической подготовки в т. ч.:	**60**
теоретическое обучение	20
практические занятия	40
Самостоятельная работа	**-**
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего час.	В том числе:				Прак-тика	Форма контроля
			Аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная работа		
			Всего	Лекции	Практические и др. формы занятий, консультации	СРС		
	2	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
Учебный модуль 1. Основы продуктивного делового общения		**30**	**30**	**8**	**22**	**-**	**-**	**-**
1.1.	Понятие и структура делового общения	12	12	4	8	-	-	-
1.2.	Навыки построения эффективной коммуникации	18	18	4	14	-	-	Контрольное тестирование
Учебный модуль 2. Эффективная самопрезентация **профессиональных и деловых качеств**		**32**	**32**	**12**	**20**	**-**	**-**	**-**
2.1.	Способы и формы самопрезентации	10	10	4	6	-	-	Практическая работа
2.2.	Собеседование как основная форма самопрезентации при трудоустройстве	10	10	4	6	-	-	-
2.3.	Барьеры успешного выступления	10	10	4	6	-	-	-
2.4.	Консультации	2	2	-	2	-	-	-
3.	**Итоговая аттестация**	**2**	**2**	**-**	**2**	**-**	**-**	Защита разработанной самопрезентации
	ИТОГО:	**64**	**64**	20	42+2	**0**	**-**	**-**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИКИ ЭФФЕКТИВНОЙ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

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

Кабинет *«Профессиональное самоопределение»*.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- шкафы и тумбы для хранения учебных материалов,
- информационные стенды по дисциплине «Куда пойти работать» и др.,
- ноутбук или ПК с установленным ПО и доступом к сети Интернет,
- мультимедийный проектор,
- мультимедийный экран,
- принтер.

Для реализации рабочей программы адаптационной учебной дисциплины предусмотрены особые условия для обучающихся *с* ограниченными возможностями с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития), а именно:

При организации рабочего места обучающеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Министерством образования и науки РФ 8 апреля 2014 г. N АК-44/05вн) – URL: https://base.garant.ru/70680520/ (дата обращения: 15.03.2020).
3. Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 N 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

Основная литература:

1. Пикулева О. А. Гендерные, возрастные и профессиональные особенности тактик самопрезентации. Автореф. дис.канд. психол. наук. СПб., 2004.
2. Ворожейкина Л.И. Влияние тактик самопрезентации на успешность адаптации // Вестник Волгоградского государственного университета. Исследования молодых ученых. – 2007. - №6.
3. Журавлева И.А. Феномен самопрезентации личности в психологии. Вестник университета. - 2012- №12.
4. Кон И.С. В поисках себя: Личность и ее самосознание. М.: Политиздат, 1984.
5. Крылов Е.Ю. Формирование тактик целенаправленной самопрезентации у студентов в виртуальной среде. Диссертация к. п. н.: 19.00.07. Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена. - СПб, 2012.
6. Пикулева О.А. К вопросу о содержании самопрезентации: тактики и стратегии. Имиджелогия - 2005: Материалы третьего международного симпозиума по имиджелогии. - М., 2005.
7. Садыкова Н.А. Самопрезентация как речевая тактика. Вестник Башкирского университета. – 2012. - Т.17, №3.
8. Чикер В.А. 18 программ тренингов: руководство для профессионалов. М.: Речь, 2008.

Дополнительные источники

1. Баева О.А Ораторское искусство и деловое общение: Учебное пособие. 5-е изд. Новое знание, Москва, 2005 г.
2. Д. Карнеги Как вырабатывать уверенность в себе и влиять на людей, выступая публично/ Пер. с англ. Ю.С.Трошина, Ю.В.Семенова. Сост. В.В.Шарпило - Мн.: ПАРАДОКС, 1996
3. Прихожан А.М., Психология неудачника: Тренинг уверенности в себе. - М., Творческий центр "Сфера". 2000.
4. Прутченков А. С. Тренинг личностного роста. - М., Новая школа. 1993

5. Радислав Гандапас «Десять глав о том, как получать и доставлять максимальное удовольствие, выступая публично», издательство: Олимп-Бизнес, 2007
6. Смирнова Е. Е. Психология общения. - С-Пб., Каро. 2005
7. Шахиджанян В. В. Учимся говорить публично. Вагриус, Москва, 2006
8. Штангль Антон. Язык тела. - Баку, Сада. 1992

Основные электронные издания:

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.
2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).
3. Министерство просвещения российской Федерации https://edu.gov.ru/
4. Цент развития профессионального образования https://www.crpo-mpu.com/
5. Электронная библиотечная система IPRBooks. URL: http://www.iprbookshop.ru.
6. Научная электронная библиотека e-library. URL: http://elibrary.ru.
7. Журнал «Среднее профессиональное образование» http://www.portalspo.ru/journal/index.php
8. Сайт Государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» - https://mintrud.gov.ru/ministry/programms/3/0

3.3. Кадровое обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю учебной дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в соответствующих нормативных документах.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров: преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При необходимости привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: содержание, элементы и этапы коммуникационного процесса; сущность понятия «Деловое общение»; основные принципы деловой коммуникации; правила ведения деловых бесед; основы эффективной самопрезентации и самопродвижения;	Знание принципов эффективной самопрезентации и самопродвижения; Описание общих требований к содержанию и этапам коммуникационного процесса.	Экспертное наблюдение; выполнения практических работ.

условия эффективного речевого воздействия.		
Умеет: выстраивать эффективную деловую коммуникацию; применять продуктивные техники коммуникации в деловом общении; применять способы передачи и приема информации; презентовать собственные профессиональные качества при собеседовании с работодателями; осознанно управлять своим состоянием и поведением в процессе самопрезентации; рефлексировать (осознавать свое состояние и поведение).	Демонстрирование умений выстраивания эффективной деловой коммуникации и презентации собственных профессиональных качеств при собеседовании с работодателем.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ.
Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития)* *методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:*** - выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Комплект оценочных средств текущего контроля

Комплект заданий для контрольного тестирования

Задание: Ответить на вопросы контрольного тестирования.

1. Дайте один наиболее правильный ответ. **К вербальным средствам общения относятся:** А) устная речь; Б) письменная речь; В) устная и письменная речь.	*2. Дайте один правильный ответ.* **Какой из перечисленных факторов может отрицательно повлиять на атмосферу общения при собеседовании:** А) располагающий взгляд; Б) очки с затемненными стеклами; В) доброжелательная улыбка; Г) строгий деловой костюм.
3.Продолжите фразу. **1. В зависимости от различных признаков деловое общение делится на письменное и хххххххххх.**	2. Продолжите фразу. **Межличностное речевое общение нескольких собеседников с целью разрешения определенных деловых проблем или установления деловых отношений называется – деловая хххххххх.**
5. Выберите один, не правильный ответ. • **Общение – это:** • А) процесс передачи информации; • Б) процесс установления контактов между людьми; • В) процесс формирования и развития личности; • Г) нет правильного ответа.	*6.Выберите один, не правильный ответ*. **Средство невербального общения слушающего поощряющее говорящего к продолжению разговора - это:** А) широкая улыбка; Б) постоянное сокращение дистанции во время разговора; В) заинтересованный взгляд с нечастым кивком головы; Г) постоянное увеличение дистанции во время разговора;
7. Дайте несколько правильных ответов. **Какие из перечисленных средств общения относятся к невербальным):** А) жест; Б) поза; В) мимика; Г) тембр голоса.	*8. Дайте несколько правильных ответов.* **Для результативного проведения собеседования необходимо**: А) не обращать внимание на невербальные знаки собеседника; Б) контролировать свои движения; В) контролировать свою мимику; Г) стараться интерпретировать реакции собеседника.
9. Дайте ответ «ДА»/»НЕТ». **Согласны ли вы с утверждением, что изучение предпочтений, вкусов, ценностей тех людей, с которыми проходит собеседование, поможет сделать более правильный выбор:** А) да; Б) нет.	*10. Дайте ответ «ДА»/»НЕТ».* **Способствует ли эффективности коммуникации при деловом общении учет индивидуально – психологических характеристик коммуникантов (пол, возраст, национальность, особенности темперамента):** А) да; Б) нет.

Ответы на тестовые задания			
1	А	6	В
2	Б	7	А.Б.В.
3	устное	8	Б, В, Г.
4	беседа	9	А
5	Г	10	Б

Критерии оценки

Оценка	Количественные показатели
«5» (отлично)	91 - 100 % правильных ответов
«4» (хорошо)	78 – 90% правильных ответов
«3» (удовлетворительно)	61 – 77% правильных ответов
«2» (неудовлетворительно)	менее 61% правильных ответов

Комплект оценочных средств промежуточной аттестации

Комплект заданий для практической работы

«Разработка структуры самопрезентации и выбор способа ее представления»

Задание 1. Определить форму визуализации информации (визитная карточка, портфолио, эссе, резюме) при самопрезентации и обосновать ее выбор.

Задание 2. Подготовить необходимую информацию для самопрезентации (в соответствии с выбранной формой визуализации информации).

Задание 3. Структурировать подготовленную информацию (в соответствии с выбранной формой визуализации информации).

Критерии оценки:

№ п/п	Критерии	Баллы
1	Аргументированное обоснование выбора оптимальной формы визуализации информации.	0-6
2	Оправданный выбор информационного материала, который позволяет показать личный творческий потенциал соискателя на должность и раскрыть его личностно - профессиональный образ.	0-10
3	Структурированность представленного материала.	0-4
	Оценка складывается из суммы набранных баллов (0-20): Итоговая оценка выставляется следующим образом: «зачтено» - 10-20 баллов; «не зачтено» - 0-9 баллов.	

Комплект оценочных средств для итоговой аттестации

ЗАЩИТА РАЗРАБОТАННОЙ СТРУКТУРЫ САМОПРЕЗЕНТАЦИИ

Алгоритм представления информации:

• озвучание темы и целей самопрезентации;

• представление основной информации;

• обоснование выбора основной информации и формы ее визуализации.

В процессе подготовки к самопрезентации можно использовать представленную памятку для публичных выступлений.

Памятка для публичных выступлений

1.Первое впечатление является весьма существенным. Не забудьте приветливо улыбнуться аудитории и поблагодарить человека, который вас представит, обращаясь к нему, если это уместно, по имени.

2.Попробуйте рассказать какую-нибудь забавную историю, которая выгодно характеризует этого человека, нечто вроде того, как ему блестяще удалось решить возникшую в последний момент проблему. Мы были свидетелями, как одна выступающая поведала о том, что организатор мероприятия только что примчался на такси из гостиницы, куда он ездил за ее очками для чтения, без которых она не могла разобрать ни слова из своих заметок.

3.С уважением относитесь к своим слушателям. Но если вы не японец, не следует извиняться перед ними за то, что вы недостойны к ним обратиться. Однако вы можете позаимствовать у представителей этой страны некоторые правила японской вежливости, поблагодарив вашу аудиторию за их готовность выслушать вас и отметив их значимость. Например, если аудиторию представляют одни гинекологи, можно пошутить, что в течение последующего часа вряд ли какой-нибудь ребенок осмелится появиться на свет, так как все ведущие специалисты-акушеры находятся сейчас здесь.

4.Визуальный контакт. Когда вы обращаетесь к слушателям, лучше смотреть им в глаза, но не стоит бояться смотреть в сторону. Если вы знаете, с какой стороны ваш профиль смотрится выгоднее (у большинства людей это так), старайтесь, когда будете смотреть вдаль, поворачиваться к аудитории именно этим боком.

5.Не бойтесь жестикулировать. Конечно, не стоит махать руками, подобно мельнице, но используйте свое тело и голос, чтобы донести информацию до слушателей. Жестикуляция также помогает не вцепляться в кафедру с такой силой, что белеют косточки пальцев.

6.Постарайтесь, однако, не делать резких и навязчивых движений: не дергайтесь, не раскачивайтесь и не «играйте» с посторонними предметами (например, авторучкой).

7.Улыбка внушает доверие. Не стоит приклеивать к лицу постоянную глуповатую улыбку, но старайтесь улыбаться, когда это позволяет ситуация.

8.Огласите аудитории тему вашего выступления, потом скажите ей это еще раз, а затем повторите то, о чем вы ей только что рассказали!

9.Меняйте темп, скорость и качество подачи материала. Ускоряйте или замедляйте речь, чтобы подчеркнуть какой-то момент и привлечь к нему внимание слушателей. Меняйте также тембр голоса: для подчеркивания говорите более низким голосом, а шутки произносите более легким тоном.

10.Если вы пользуетесь заметками, не перелистывайте их слишком явно, если, конечно, не хотите своими действиями рассмешить аудиторию.

11.Избегайте «книжных» выражений.

12. Не усложняйте! Чаще используйте примеры, иллюстрации, сравнения. Вне зависимости от осведомленности слушателей, никогда не повредит облегчить восприятие для любой аудитории. Материал должен быть сжатым, кратким, простым и конкретным.

13. Делайте акцент на положительные моменты. Не стоит выглядеть мрачным пессимистом, даже если вы ведете речь о загрязнении планеты и гибели всего живого. Предлагайте слушателям конструктивные действия, а не деструктивный пессимизм.

14.Постарайтесь, насколько это возможно, предугадать вопросы, которые могут возникнуть у слушателей. Например, если вы рассказываете о своем пешем походе в Гималаи, будьте готовы ответить на вопросы о вашей обуви. Еще лучше принести с собой ту пару обуви, в которой вы прошли полпути на Эверест, и продемонстрировать ее аудитории. Привлечение внимания с помощью визуальных средств

дает некоторую передышку слушателям, возможно, уже слегка утомленным постоянным звучанием вашего голоса.

15.Немедленно реагируйте на замечания из зала, с которыми вы не согласны, или на те, что уводят в сторону от темы беседы. Вежливо их отвергайте, объясняя, по какой причине это делаете, а затем решительно возвращайте разговор в русло прежней темы.

16.Скажите несколько добрых слов по поводу ваших коллег, вашей организации, следующей книги, которую вы пишете, или следующего альбома, который вы записываете, или еще что-либо в этом роде.

17.Ваша речь должна содержать элементы юмора. Вам не обязательно веселить слушателей смешными историями — просто сами попытайтесь с юмором взглянуть на предмет вашей беседы, а аудитория с удовольствием это поддержит.

18.Контролируйте аудиторию. Следите за признаками скуки, или за желанием слушателей задать вопросы. Если кто-то начинает зевать, заметьте с напускным сожалением: «Я, конечно, не хотел до такой степени утомить присутствующих, однако...». Если кто-то из слушателей начнет громко перешептываться между собой, поинтересуйтесь, не хотят ли они задать вопрос, — обычно этот прием моментально помогает утихомирить излишне разговорчивых!

Критерии оценки:

№ п/п	Критерии	Баллы
1	Знание и понимание сущности самопрезентаци.	0-4
2	Аргументированность, взвешенность и конструктивность освещения вопроса	0-5
3	Широта, глубина и оригинальность суждений	0-4
4	Выбор оптимальной формы визуализации информации	0-4
5	Умение отстаивать свою точку зрения	0-3
Оценка складывается из суммы набранных баллов (0-20): Итоговая оценка выставляется следующим образом: «зачтено» - 10-20 баллов; «не зачтено» - 0-9 баллов.		

Приложение 2.19
к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для обучающихся с соматическими заболеваниями

(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

АУД.02 РЕГИСТРАЦИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ САМОЗАНЯТЫМИ ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

2026 год

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Регистрация и осуществление экономической деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья» является вариативной по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящую в укрупненную группу специальностей и профессий СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России №05-1999 от 09.11.2022 года и в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (пр. Минпросвещения России от 24.08.2022 года №762).

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины направлена на обеспечение специальных условий для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития).

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АУД.02 РЕГИСТРАЦИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ САМОЗАНЯТЫМИ ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «**Регистрация и осуществление экономической деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»** является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения адаптационной дисциплины:

Знать	**Уметь**
З.1. Положение ФЗ №422 от 27.11.2018 г. «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход»	У.1. Работать с нормативно-правовыми актами, регламентирующими правовое положение самозанятых в России
	У.2. Применять положения ФЗ № 422 от 27.11.2018 г «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход» в практической деятельности самозанятых в РФ
	У.3.Использовать информацию, размещенную на сайте nalog.ru. в практической деятельности самозанятых.
З.2. Сущность понятия «Деловое общение».	У.4. Составлять заявление о регистрации самозанятого в Российской Федерации
	У.5. Оформлять договорные отношения с другими участниками экономической деятельности
З.3. Налоговый режим самозанятых в РФ.	У.6. Производить расчеты налогооблагаемой базы и налога на доход

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**64**
в т.ч. в форме практической подготовки	**54**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	40
Самостоятельная работа	**4**
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего час.	В том числе:				Прак-тика	Форма контроля
			Аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная работа		
			Всего	Лекции	Практические и др. формы занятий\конс.	СРС		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
1.	Тема 1. Правовое регулирование самозанятости в России	**8**	**8**	2	6	-	-	Контрольное тестирование
2.	Тема 2. Порядок регистрации самозанятого в Российской Федерации	**9**	**8**	2	6	1	-	Практическая работа
3.	Тема 3. Виды деятельности, на которые распространяется право уплаты налога на профессиональный доход	**8**	**8**	2	6	-	-	-
4.	Тема 4. Субъекты, имеющие право уплаты налога на профессиональный доход	**8**	**8**	2	6	-	-	-
5.	Тема 5. Мобильное приложение «Мой налог»	**9**	**8**	2	6	1	-	-
6.	Тема 6. Порядок и условия начала и прекращения применения специального налогового режима	**9**	**8**	2	6	1	-	-
7.	Тема 7. Особенности налогообложения самозанятых в России	**7**	**6**	2	4	1	-	-
8.	Консультации	**4**	**4**	-	4	-	-	-
9.	**Итоговая аттестация**	**2**	**2**	-	2	-	-	Круглый стол
	ИТОГО:	**64**	**60**	**14**	**40+4+2**	**4**	-	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕГИСТРАЦИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ САМОЗАНЯТЫМИ ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

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

Кабинет *«Профессиональное самоопределение»*.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- шкафы и тумбы для хранения учебных материалов,
- информационные стенды по дисциплине «Куда пойти работать» и др.,
- ноутбук или ПК с установленным ПО и доступом к сети Интернет,
- мультимедийный проектор,
- мультимедийный экран,
- принтер.

Для реализации рабочей программы адаптационной учебной дисциплины предусмотрены особые условия для обучающихся с с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития), а именно:

При организации рабочего места обучающеся **с соматическими заболеваниями (с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития)** не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без нарушений психофизического развития выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:

–- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;

–- убрать или переместить рисунки и т.п.;

–- изменить цвета, используемые при оформлении текста;

–- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Нормативно-правовые акты:

1. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 № 146-ФЗ (ред. от 28.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2023) / [Электронный ресурс] URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28165/ (дата обращения: 15.10.2021).
2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 19.07.2000 № 118-ФЗ (ред. от 29.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2023) / [Электронный ресурс] URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28165/ (дата обращения: 25.01.2023).
3. Положение ФЗ № 422 от 27.11.2018 г. «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход».

Основная литература:

1. Грабова О.Н. Суглобов А.Е. Проблемы выхода «из тени» самозанятых лиц в России: риски и пути их преодоления. Ж. «Экономика и управление», №6-2017, с. 108-116.
2. Бурлак А. В. К вопросу о понятии «самозанятые граждане» // Вестник Омского университета. Серия «Право». 2016.
3. Ершова И. В., Трофимова Е. В. Самозанятость: реперные точки формирования правового режима // Предпринимательское право. 2017;(3):3–12.
4. Цуканова Е. Ю., Придатко Е. А. К вопросу правового статуса самозанятых граждан // Вопросы российского и международного права. 2016.

Дополнительные источники

9. Аранжин В.В. Глобальные тренды и тенденции в области занятости // Экономика труда. 2019;(6 (4))Д. Карнеги Как вырабатывать уверенность в себе и влиять на людей, выступая публично/ Пер. с англ. Ю.С.Трошина, Ю.В.Семенова. Сост. В.В.Шарпило - Мн.: ПАРАДОКС, 2006
10.Крюкова Е. С., Рузанова В. Д. Индивидуальный предприниматель и самозанятый гражданин: соотношение понятий // Законы России: опыт, анализ, практика. 2018;(3):21–26.
11.Костюк И. В. Занятость и самозанятость как форма доходной деятельности граждан // Российский журнал правовых исследований. 2017.
12.Покида А.Н., Зыбуновская Н.В. Самозанятость на российском рынке труда. Научно-практический журнал «Социаль но-трудовые исследования».
13.Покида А.Н., Зыбуновская Н.В. Регулирование деятельности самозанятых граждан. Журнал «Вопросы государствен ного и муниципального управления», 2020.

Основные электронные издания:

1. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

2. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3. Министерство просвещения российской Федерации https://edu.gov.ru/

4. Цент развития профессионального образования https://www.crpo-mpu.com/

5. Электронная библиотечная система IPRBooks. URL: http://www.iprbookshop.ru.

6. Научная электронная библиотека e-library. URL: http://elibrary.ru.

7. Журнал «Среднее профессиональное образование» http://www.portalspo.ru/journal/index.php

8. Сайт Государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» - https://mintrud.gov.ru/ministry/programms/3/0

3.3. Кадровое обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю учебной дисциплины. Квалификация педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в соответствующих нормативных документах.

Требования к дополнительной профессиональной подготовке педагогических кадров: преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (курсы повышения квалификации, стажировка) не реже 1 раза в 3 года, в том числе по соответствующей программе ДПО инклюзивного обучения с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Положение ФЗ №422 от 27.11.2018 «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход»; налоговый режим самозанятых в РФ.	Знание основных законодательных актов РФ об организации работы самозанятых; Описание общих требований к налоговому режиму самозанятых.	Экспертное наблюдение; выполнения практических работ.
Умеет: работать с нормативно-правовыми актами, регламентирующими правовое положение самозанятых в России; применять положения ФЗ № 422 от 27.11.2018 «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход» в практической	Демонстрирование умений работы с нормативной базой, оформления договорных отношений в области заявленной профессиональной деятельности, расчета налогооблагаемой базы и исчисленного налога на доход.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ.

деятельности самозанятых в РФ; использовать информацию, размещенную на сайте nalog.ru. в практической деятельности самозанятых; составлять заявление о регистрации самозанятого в Российской Федерации; оформлять договорные отношения с другими участниками экономической деятельности; производить расчеты налогооблагаемой базы и налога на доход.		
Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития)* *методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:*** - выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране; - убрать или переместить рисунки и т.п.; - изменить цвета, используемые при оформлении текста; - подобрать степень яркости и контраста.		

Комплект оценочных средств текущего контроля

Комплект заданий для контрольного тестирования

Задание: Ответить на вопросы контрольного тестирования

1. Выберите один правильный ответ. **Не вправе применять специальный налоговый режим** А) лица, осуществляющие реализацию подакцизных товаров и товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации; Б) лица, осуществляющие перепродажу товаров, имущественных прав, за исключением продажи имущества, использовавшегося ими для личных, домашних и (или) иных подобных нужд; В) лица, имеющие работников, с которыми они состоят в трудовых отношениях; Г) все перечисленное верно.	*6. Вставьте пропущенное слово* Налоговой базой признается денежное выражение (ххххх), полученного от реализации товаров (работ, услуг, имущественных прав), являющегося объектом налогообложения.
2. Выберите один правильный ответ. **Заявление о постановке на учет, сведения из паспорта гражданина Российской Федерации, фотография физического лица формируются с использованием мобильного приложения:** А) мой налог; Б) мои документы; В) моя деятельность.	*7. Дайте один не правильный ответ.* **При произведении расчетов, связанных с получением доходов от реализации товаров (работ, услуг, имущественных прав), являющихся объектом налогообложения, налогоплательщик обязан: передать следующие сведения:**, А) передать сведения о произведенных расчетах в налоговый орган; Б) сформировать чек; В) обеспечить передачу чека покупателю; Г) передать покупателю копию чека.
3. Выберите один правильный ответ. **Физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, изъявившие желание перейти на специальный налоговый режим, обязаны встать на учет в налоговом органе в качестве:** А) налогодателя. Б) налогоплательщика. В) выгодоприобретателя. Г) нет правильного ответа.	*8. Дайте несколько правильных ответов.* **В комплект необходимых документов, которые самозанятый должен передать в налоговую, входят:** А) оригинал паспорта гражданина РФ;. Б) копию паспорта гражданина РФ;. В) фото физ.лица; Г) заявление о постановке на учет.
4. Выберите несколько правильных ответов. **Датой постановки на учет физического лица в качестве налогоплательщика является дата:** А) направления в налоговый орган соответствующего заявления; Б) направления в налоговый орган уставных	9. *Выберите один, наиболее правильный ответ.* **Налоговая вправе отказать в постановке на учет, если выявляются:** А) противоречия между представленными документами и сведениями, имеющимся у налогового органа; Б) несоответствия между представленными

документов; В) направления в налоговый орган устава.	документами и сведениями, имеющимся у налогового органа; В) Все перечисленное верно.
5. Вставьте пропущенное слово (хххххххххх) лицо после снятия с учета в налоговом органе в качестве налогоплательщика вправе повторно встать на учет в качестве налогоплательщика при отсутствии у него недоимки по налогу, задолженности по пеням и штрафам по налогу.	*10. Выберите один не правильный ответ.* **Снятие с учета возможно по двум причинам:** А) если физлицо отказывается применять спецрежим; Б) если физлицо перестает удовлетворять требованиям; В) нет правильного ответа

Ключ к тесту			
1	Г	6	дохода
2	А	7	Г
3	Б	8	Б,В,Г
4	А	9	В
5	физическое	10	В

Критерии оценки

Оценка	Количественные показатели
«5» (отлично)	91 - 100 % правильных ответов
«4» (хорошо)	78 – 90% правильных ответов
«3» (удовлетворительно)	61 – 77% правильных ответов
«2» (неудовлетворительно)	менее 61% правильных ответов

Комплект оценочных средств промежуточной аттестации

Комплект заданий для практической работы

«Составление алгоритма регистрации самозанятого в Российской Федерации»

Задание: Составить алгоритм регистрации самозанятого в Российской Федерации.

Критерии оценки:

№ п/п	Критерии	Баллы
1	Информация структурирована	0-6
2	Этапы регистрации названы точно	0-5
3	Этапы регистрации самозанятого перечислены последовательно	0-5
Оценка складывается из суммы набранных баллов (0-20): Итоговая оценка выставляется следующим образом: «зачтено» - 10-20 баллов; «не зачтено» - 0-9 баллов.		

Комплект оценочных средств для итоговой аттестации

Перечень дискуссионных тем для круглого стола

«Регистрация и осуществление экономической деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»

1. Бонусы и риски самозанятых в России.

2. Мотивационные стимулы для самозанятых: плюсы и минусы.

Критерии оценки:

№ п/п	Критерии	Баллы
1	Понимание вопросов организации и осуществления деятельности самозанятыми инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	0-6
2	Широта, глубина и оригинальность суждений	0-5
3	Аргументированность, взвешенность и конструктивность освещения вопроса	0-5
4	Умение отстаивать свою точку зрения	0-2
5	Активность в обсуждении	0-2
	Оценка складывается из суммы набранных баллов (0-20): Итоговая оценка выставляется следующим образом: «зачтено» - 10-20 баллов; «не зачтено» - 0-9 баллов.	

Для лиц **с *соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:***

- выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

Приложение 2.20
к АОП СПО специальности
19.02.12 Технология молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АФК. 01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура разработана для реализации в рамках программы подготовки квалификации рабочих и служащих по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 09.11.2022 №05-1999 и в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (пр. Минпросвещения России от 24.08.2022 №762).

Рабочая программа учебной дисциплины учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура направлена на обеспечение специальных условий для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина АФК.01 Адаптивная физическая культура является обязательной частью учебного цикла «Физическая культура» адаптированной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

Основная часть практических работ даёт возможность более глубоко осмыслить и закрепить пройденный материал. Всего предусмотрено 148 часов практических занятий по основным темам курса. Так как на основе полученных знаний обучающиеся должны уметь самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно – популярных статьях, то 4 часа отводится на самостоятельную работу.

Для обучающихся без нарушений психофизического развития характерны следующие нарушения в двигательной сфере, которые необходимо учитывать при организации работы по **Адаптивной физической культуре:**

- недостаточно точная координация и неуверенность в движениях;
- относительная замедленность овладения двигательными навыками;
- трудность сохранения статического и динамического равновесия;
- низкий уровень развития ориентировки в пространстве;
- низкий уровень развития силовых качеств (особенно статической и силовой выносливости, а также силы основных мышечных групп - сгибателей и разгибателей);
- замедленная скорость обратной реакции;
- невыраженное снятие тормозного влияния коры головного мозга.

В структуру особых образовательных потребностей лиц без нарушений психофизического развития входят, с одной стороны, образовательные потребности, свойственные для всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, с другой, характерные только для них.

К общим потребностям относятся:

- возможность получения специальной помощи средствами образования;
- необходимость адаптации образовательных программ и учебно-методического сопровождения образовательного процесса для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации на этапе профессионального образования;
- возможность выбора методов обучения с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося;
- комплексное сопровождение образовательного процесса, оптимизирующее условия освоения образовательной программы.

К потребностям, характерным для обучающихся без нарушений психофизического развития, относятся: использование методики, основанной на применении строго дозированных, локальных силовых упражнений включённых в основные разделы программы, что будет способствовать не только эффективному росту силовых качеств обучающихся, но и двигательной подготовленности в целом.

Содержание учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура направлено на достижение следующих образовательных задач:

- формирование общей физической культуры, социальное и личностное развитие, развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, сохранение и укрепление здоровья у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ;

- формирование у обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурнооздоровительной и спортивно- оздоровительной деятельностью;
- овладение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение обучающимися с инвалидностью и ОВЗ компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.
- физическая реабилитация и социальная адаптация обучающихся с инвалидностью и ОВЗ с использованием методов адаптивной физической культуры;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ при освоении учебной дисциплины;
- обеспечение качества среднего профессионального образования лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Учебная дисциплина направлена на формирование общей компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У-1 использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

У-2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

У-3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З-1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З-2 основы здорового образа жизни;

З-3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

З-4 средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	**Объем образовательной программы учебной дисциплины**	**152**
2	**во взаимодействии с преподавателем**	**148**
	В том числе:	
	теоретическое обучение	2
	лабораторные работы	0
	практические занятия, в т.ч.	146
	в форме практической подготовки	10
3	***Самостоятельная работа обучающегося (всего)***	**4**
	Отработка навыков выполнения утренней гигиенической гимнастики.	4
Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета		

Учебная дисциплина **Адаптивная физическая культура** направлена на минимизацию и устранение влияния ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ОВЗ без нарушений психо – физического развития при формировании необходимых компетенций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, способствующий освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов без нарушений психофизического развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с инвалидностью или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

– использовать нормы позитивного социального поведения;

– использовать свои знания об адаптивной физической культуре для сбережения своего здоровья и саморазвития;

– осознанно применять знания по здоровьесбережению и физическому развитию в своей профессиональной деятельности;

– использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; – развивать собственные навыки самоконтроля учебного процесса, самостоятельной работы;

знать:

– механизмы социальной адаптации и реабилитации, в том числе с возможностью использовать адаптивные возможности организма;

– основные правила поведения и нормы безопасности при нахождении в спортивных залах, при использовании спортивного оборудования и т.д.;

– функции адаптивной физической культуры в обеспечении социальной активности и интеграции людей с ОВЗ и инвалидностью в жизнь общества.

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

Для предварительного создания у обучающихся образного представления об изучаемом упражнении формирования правильных двигательных навыков необходимо

использовать: его показ, объяснение (в данном случае использовать все виды речи, жестовую, тактильную, устную и письменную), предварительную коррекцию ошибок на основе графической записи упражнения.

Студентам, у которых процесс восприятия затруднен в результате нарушений одного из анализаторов, при обучении любым упражнениям наиболее целесообразным является поочередное применение методов показа и объяснения.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 х100 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на длинные дистанции, прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши).

2. Гимнастика. Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Строго дозированные, локальные силовые упражнения. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры). Упражнения для развития и тренировки дыхательной и сердечно-сосудистой систем, которые позволяют увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко). Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

- 3. Спортивные игры. Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности. Волейбол. Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам. Футбол (для юношей) Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Настольный теннис Исходное положение. Техника ударов по мячу (подставка, толчок). Накаты ракеткой справа, слева. Техника подач ударов. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по правилам настольного тенниса. Баскетбол Перемещения с мячом и без; ведение мяча; передачи на месте и с перемещением; броски, подвижные игры с элементами баскетбола.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Научно – методические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.		**2**	
Тема 1.1 Основы адаптивной физической культуры.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Введение в дисциплину физическая культура с использованием средств адаптивной активности. Техника безопасности на занятиях физической культурой.		
	Лечебная и адаптивная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при нарушениях зрения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-	
	Практическое занятие № 1 «Подготовка сообщения по теме занятий».	**2**	
Раздел 2. Легкая атлетика		**6**	
Тема 2.1	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-	ОК 08
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:	-	
	Практическое занятие № 2 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	2	
	Практическое занятие № 3-4 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	4	
Раздел 3. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности с		**12**	

использованием средств адаптивной активности. (ОФП)			
Тема 3.1. Общая физическая подготовка.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Особенности физической и функциональной подготовленности. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 5 «Подготовка сообщений по теме занятий».	2	
	Практическое занятие № 6-7 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	4	
	Практическое занятие № 8-10 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	6	
Раздел 4. Гимнастика		**10**	
Тема4. Гимнастика.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	Дыхательная гимнастика. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:	**10**	
	Практическое занятие № 11 «Выполнение комплексов дыхательных упражнений».	2	
	Практическое занятие № 12 «Выполнение комплексов утренней гимнастики».	2	
	Практическое занятие № 13 «Выполнение комплексов упражнений для формирования осанки».	2	
	Практическое занятие № 14 «Выполнение комплексов упражнений по профилактики плоскостопия».	2	
	Практическое занятие№ 15 «Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса».	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	2	ОК 08

Дифференцированный зачет	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 16 Сдача контрольного норматива	2	
Раздел 5 Спортивные игры		**28**	
Тема 5.1. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.		
	Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков Взаимодействие игроков.		
	Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:	**26**	
	Практическое занятие № 17-21 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в баскетбол».	10	
	Практическое занятие № 22-26 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в волейбол».	10	

	Практическое занятие № 27-29 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в настольный теннис».	6	
Раздел 6 Легкая атлетика		**6**	
Тема 6.1	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-	ОК 08
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:	-	
	Практическое занятие № 30 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	2	
	Практическое занятие № 32-34 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	4	
Тема 6.2 Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 36 Сдача контрольного норматива	2	
Раздел 7 Научно – методические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.		**2**	
Тема 7.1 Основы адаптивной физической культуры.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 08
	Введение в дисциплину физическая культура с использованием средств адаптивной активности. Техника безопасности на занятиях физической культурой.		
	Лечебная и адаптивная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при нарушениях зрения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-	
	Практическое занятие № 37 «Подготовка сообщения по теме занятий».	**2**	
	Самостоятельная работа: Сообщение «Влияние физической культурой на организм подрастающего поколения»	2	

Раздел 8 Легкая атлетика		**6**	
Тема 8.1	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-	ОК 08
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:	-	
	Практическое занятие № 38 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	2	
	Практическое занятие № 39-40 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	4	
Раздел 9. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности. (ОФП)		**10**	
Тема 9.1. Общая физическая подготовка.	Содержание учебного материала	**-**	ОК 08
	Особенности физической и функциональной подготовленности. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 41 «Подготовка сообщений по теме занятий».	2	
	Практическое занятие № 42-43 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	4	
	Практическое занятие № 44-45 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	4	
Раздел 10. Гимнастика		**8**	
Тема10.1. Гимнастика.	Содержание учебного материала	**-**	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	Дыхательная гимнастика. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:	**8**	

	Практическое занятие № 46 «Выполнение комплексов дыхательных упражнений».	2	
	Практическое занятие № 47 «Выполнение комплексов утренней гимнастики».	2	
	Практическое занятие № 48 «Выполнение комплексов упражнений для формирования осанки».	2	
	Практическое занятие № 49 «Выполнение комплексов упражнений по профилактики плоскостопия».	2	
Тема 10.2. Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 50 Сдача контрольного норматива	2	
Раздел 11 Спортивные игры		**16**	
Тема 11.1. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.		
	Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков Взаимодействие игроков.		
	Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические		

	комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:	**16**	
	Практическое занятие № 51-53 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в баскетбол».	6	
	Практическое занятие № 54-56 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в волейбол».	6	
	Практическое занятие № 57-58 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в настольный теннис».	4	
Раздел 12 Легкая атлетика		**4**	
Тема 12.1	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-	ОК 08
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:	-	
	Практическое занятие № 59 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	2	
	Практическое занятие № 60 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	2	
Тема 12.2. Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 61 Сдача контрольного норматива	2	
Раздел 13 Научно – методические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности.			
Тема 13.1 Основы адаптивной физической культуры.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 08
	Введение в дисциплину физическая культура с использованием средств адаптивной активности. Техника безопасности на занятиях физической культурой.		

	Лечебная и адаптивная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при нарушениях зрения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия: Не предусмотрено	-	
	Практическое занятие № 62 «Подготовка сообщения по теме занятий».	**2**	
Раздел 14. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности с использованием средств адаптивной активности. (ОФП)		**10**	
Тема 14.1. Общая физическая подготовка.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Особенности физической и функциональной подготовленности. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 63 «Подготовка сообщений по теме занятий».	2	
	Практическое занятие № 64-65 «Выполнение построения, ходьба, беговых и прыжковых упражнений».	4	
	Практическое занятие № 66-67 «Выполнение комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами».	4	
Раздел 15. Гимнастика		**10**	
Тема15.1. Гимнастика.	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	Дыхательная гимнастика. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:	**10**	
	Практическое занятие № 68 «Выполнение комплексов дыхательных упражнений».	2	
	Практическое занятие № 69 «Выполнение комплексов утренней гимнастики».	2	
	Практическое занятие № 70-71 «Выполнение комплексов упражнений для формирования осанки».	4	

	Практическое занятие № 72 «Выполнение комплексов упражнений по профилактики плоскостопия».	2	
	Самостоятельная работа: Сообщение: «Виды отдыха»	2	
Раздел 16 Спортивные игры		**8**	
Тема 16.1. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	**-**	ОК 08
	Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков Взаимодействие игроков.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено	-	
	В том числе практические занятия:	**8**	
	Практическое занятие № 73-76 «Разучивание, закрепление и совершенствование техники игры в волейбол».	8	
Тема 16.2. Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала	2	ОК 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки; дозированные, локальные силовые упражнения.		
	В том числе лабораторные работы: Не предусмотрено		
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 77 Сдача контрольного норматива	2	
Самостоятельная работа обучающегося: Отработка навыков выполнения утренней гигиенической гимнастики.		**4**	
Промежуточная аттестации в форме: дифференцированного зачета		**-**	
Всего:		**148**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Спортивный зал

Спортивный инвентарь:

баскетбольные кольца (баскетбольные мячи);

мячи и сетки (волейбольные, теннисные);

столы теннисные, армрестлинга;

теннисные ракетки, шарики;

гири, гантели, штанги.

Обучение для данной нозологической группы осуществляется в интегрированной форме: такая организация образовательного процесса, при которой обучение лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья осуществляется в едином потоке со сверстниками, не имеющими таких ограничений.

Адаптированная образовательная программа направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей. При необходимости разрабатывается индивидуальный учебный план.

Особенности освоения студентами с инвалидностью необходимых умений и физических качеств требуют повышенного внимания со стороны преподавателя к специальным терминам, которые для данной категории обучающихся являются новыми. Преподавателю следует говорить громче и четче, подкреплять речь наглядным показом выполнения упражнений, реализовывать индивидуальный подход к обучающимся с инвалидностью и ОВЗ данной нозологической группы.

Развитие физической культуры этой категории обучающихся проводится в те же сроки, что и у обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья с опорой на ОПОП СПО по реализуемым профессиям и специальностям, с учетом индивидуальных особенностей здоровья, потребностно-мотивационной сферы, физического развития и физической подготовленности обучающихся, а также с опорой на положения Приказа Минтруда России № 664н от 29 сентября 2014 г. «О классификациях и критериях, используемых при осуществлении медико-социальной экспертизы граждан федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы» в части учета ограничений жизнедеятельности обучающегося.

При наличии бассейна – дополнительно оборудование для бассейна, включая подъемник для инвалидов, подвесную систему, инвентарь для плавания.

Для облегчения ориентации инвалидов без нарушений психофизического развития в архитектурной среде спортивного сооружения должны использоваться (при необходимости) доступные информационные устройства.

Учебный кабинет для изучения теоретического материала и презентации подготовленных сообщений по теме занятий, оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска учебная;

программное обеспечение;

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);

экран;

проектор;

магнитная доска;

При организации рабочего места обучающихся с инвалидностью и/или ограничениями здоровья без нарушений психофизического развития не всегда нуждаются

в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Технические и программные средства общего и специального назначения выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с инвалидностью и ОВЗ сам мог:

- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;
- убрать или переместить рисунки и т.п.;
- изменить цвета, используемые при оформлении текста;
- подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Для успешной реализации программы, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по учебной дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

2. Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».

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

4. Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».

5. Распоряжение Правительства РФ от 24.11.2020 № 3081-р «Об утверждении Стратегии развития физической культуры и спорта в РФ на период до 2030 г.».

6. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 599 с. – (Профессиональное образование). –

ISBN 978-5-534-13554-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475342 7.Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 227 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13379-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/476678

8. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 122 с. – ISBN 978-5- 4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/77006

9. Кузнецов, В.С., Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2018. — 256 с. — ISBN 978-5-406-06281-4. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/926242

10. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/943895

11. Федонов, Р.А., Физическая культура : учебник / Р.А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-4365-6697-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/939962 8. Бишаева, А.А., Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/941740

12. Тиханова, Е.И., Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-4365-9021-9. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/942729

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/;

2. Публичная электронная библиотека [Электронный портал]. - Режим доступа: https://urait.ru/bcode/508826

3. IPRbooks. Электронно-образовательные ресурсы, адаптированные для лиц с ОВЗ. Законодательные основы и требования к ЭБС. Новые ГОСТ.

4. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3-е изд., испр. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02309-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471143

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 424 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469681

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (Освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** - использовать физкультурнооздоровительную 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. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** - 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.	Оценка выполнения практического и индивидуального задания. *Для лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития методы оценки выбираются с учетом эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог:* *- выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране;* *- убрать или переместить рисунки и т.п.;* *- изменить цвета, используемые при оформлении текста;* *- подобрать степень яркости и контраста.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

ГАПОУ «ЕЛАНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
НА 2026-2027 УЧЕБНЫЙ ГОД

для обучающихся с соматическими заболеваниями
(с инвалидностью без нарушений психофизического развития)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ .....
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся .....
1.2. Направления воспитания .....
1.3. Целевые ориентиры воспитания .....
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО .....
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.....
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ .....
3.1. Кадровое обеспечение.....
3.2. Нормативно-методическое обеспечение.....
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями .....
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся .....
3.5. Анализ воспитательного процесса.....
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы.....

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (Волгоградская область, р.п. Елань, ул. Вокзальная, д. 2);
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
− демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
− готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
− осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;
− соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;
Экологическое воспитание
− ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
− понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
− обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для сохранения здоровья и жизни людей;
− проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности*19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Образовательная деятельность»

− внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− организация практических занятий по работе с современными информационными системами, технологиями в области медико-профилактического дела;

Модуль «Кураторство»

− инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
− организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Наставничество»

− мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

− мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
− встречи с известными представителями специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

− организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

− профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Профилактика и безопасность»

− реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

− организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения: презентации, лекции, акции;
− реализация социальных проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

− организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (День работников пищевой промышленности, День сыродела, Праздник сыра)

− участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
− организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры» специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
− проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации адаптированной рабочей программы воспитания ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, советника директора по воспитанию и связями с общественными организациями, непосредственно курирующего данное направление, заместителя директора по учебно-производственной работе, социального педагога, педагога-психолога, методистов, руководителя физического воспитания, преподавателя – организатора ОБЗР, педагога-библиотекаря, педагога-организатора, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Квалификация педагогических работников ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

− реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
− разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

− привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно - правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами ГАПОУ «Еланский аграрный колледж», с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами.

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами: Федеральных органов исполнительной власти:

– Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в ред. от 09.04.2026 года);

– Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)» (в ред . от 20.02.2026);

– Указ Президента РФ от 07.05.2024 №309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;

– Календарь образовательных событий в 2026/2027 учебном году, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры.

– Календарь Всероссийских мероприятий в сфере дополнительного образования детей в 2026/2027 учебном году.

– Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

Региональных органов исполнительной власти:

- Закон Волгоградской области от 05.12.2016 № 123-ОД «О патриотическом и духовно-нравственном воспитании в Волгоградской области» (с изменениями)

– Приказ о создании рабочей группы по разработке программы воспитания и календарных планов воспитательной работы на 2026/2027 учебный год.

– Положение о структуре и порядке разработки рабочей программы воспитания по специальности и Календарных планов воспитания ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»

– Положение о творческих мастерских.

– Положения о практической подготовки обучающихся ГАПОУ «Еланский аграрный колледж».

– Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам в ГАПОУ «Еланский аграрный колледж».

– Положение о порядке предоставления психолого-педагогической помощи несовершеннолетним, с участием которых или в интересах которых осуществляются правоприменительные процедуры (действия) в ГАПОУ «Еланский аграрный колледж».

– Приказ о назначении ответственного за организацию работы по защите прав детей при осуществлении правоприменительных процедур.

– Положение о постановке на внутренний учет и снятий с него обучающихся и их семей.

– Положение о Совете родителей.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Для обучающихся с ОВЗ, инвалидов, детей-инвалидов конкретной нозологической группы в процессе реализации воспитательного компонента АОП СПО создаются специальный условия образования, в том числе воспитания, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА (для лиц с инвалидностью), заключений ПМПК (для обучающихся с ОВЗ).

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

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся;
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу колледжа, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений для всех обучающихся);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения;
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Виды морального поощрения обучающихся:

- награждение Похвальной грамотой за отличную учебу, «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;
- награждение грамотой, Дипломом I,II,III степени за победу и призовые места;
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
- благодарственное письмо обучающемуся;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте колледжа (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей);
- памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;
- успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
- участие в творческой, исследовательской деятельности;

- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне колледжа, округа, региона, Российской Федерации, на международном уровне;
- спортивные достижения на различных уровнях.

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении обучающихся.
Регулирование частоты награждений;
- награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

3.5. Анализ воспитательного процесса

Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:
- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

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

Анализ проводится советником директора по воспитанию, педагогом-организатором, педагогом - психологом, социальным педагогом, педагогом-библиотекарем классными руководителями (кураторами), с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, Студенческого совета. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

− анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Приложение 1.

Адаптированный календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Адаптированный календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированный календарный план воспитательной работы составляется для обучающихся с соматическими заболеваниями (с инвалидностью без нарушений психофизического развития) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ на 2026 - 2027 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся целевых ориентиров воспитания	Обучающиеся 1-4 курса	В течение учебного года	Преподаватели общеобразовательных, специальных дисциплин.
2	Проектная деятельность	Обучающиеся 1-2 курса	В течение учебного года	Руководители проектов, преподаватели
3	Участие студентов в научных и научно-исследовательских конференциях муниципального, регионального, федерального, международного уровней	Обучающиеся 1-4 курса	В течение учебного года	Методист, преподаватели
4	Участие студентов в интеллектуальных турнирах и играх Лиги знаний	Обучающиеся 1-2 курса	В течение учебного года	Педагог-библиотекарь
5	Открытые уроки по предметам общеобразовательного цикла.	Обучающиеся 1-2 курса	В течение года	Методист, преподаватели общеобразовательного цикла
6	Цикл открытых уроков по дисциплинам профессионального цикла	Обучающиеся 2- 4 курса	В течение года	Методисты, преподаватели специальных дисциплин

7	Международный день грамотности. Проведение мероприятий, посвященных Международному Дню грамотности. Оформление экспозиции в библиотеке	Обучающиеся 1 курса	08.09	Преподаватели русского языка и литературы, Педагог-библиотекарь
8	Проведение недели финансовой грамотности	Обучающиеся 1-3 курса	23.09-30.09.	Преподаватель экономических дисциплин
9	Участие в онлайн-уроках по финансовой грамотности, дол-играх	Обучающиеся 1-2 курса	Осень, весна	Преподаватель обществознания
10	Всероссийский урок по правам человека	Обучающиеся 1-4 курса	10.12	Преподаватель права
11	Проведение Уроков мужества	Обучающиеся 1- 4 курса	В течение учебного года	Преподаватель истории, преподаватель-организатор ОБЗР
12	Празднование памятных дат и дней воинской славы России	Обучающиеся 1-4 курса	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР
13	Всероссийский экономический диктант	Обучающиеся 2-3 курса	Октябрь	Преподаватель экономики
14	Международный день толерантности	Обучающиеся 1 – 4 курса	16.11	Педагог - психолог
15	Конкурс «Добрым словом согреем друг друга»	Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ	Декабрь	Социальный педагог
16	Участие в фестивале «Сияние надежды»	Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ	Декабрь	Социальный педагог Педагог-психолог
17	Участие во Всероссийском конкурсе достижений талантливой молодёжи «Национальное достояние России»	Обучающиеся 2-3 курса	Январь	Методисты
18	Проведение недели специальных дисциплин	Обучающиеся 3 - 4 курса	Февраль	Председатели ПЦК
19	Конференция «День российской науки»	Обучающиеся 1-3 курса	08.02	Методисты
20	Диктант Победы	Обучающиеся 1-4 курса	Апрель	Преподаватель истории
22	Интеллектуальная викторина «Природа вокруг нас», в рамках Дня Земли	Обучающиеся 1-2 курса	22.04	Преподаватель естествознания

23	Всероссийский открытый урок по основам безопасности жизнедеятельности	Обучающиеся 1-3 курса	27.04	Преподаватель-организатор ОБЗР
2. Кураторство				
1	Тематические классные часы, посвящённые Дню знаний	Обучающиеся 1- 4 курсов	01.09	Классные руководители
2	Цикл классных часов «Правила внутреннего распорядка. Режим работы. Безопасность дорожного движения. Противопожарная безопасность. Антитеррор»	Обучающиеся 1- 4 курсов	В течение учебного года	Преподаватель-организатор ОБЗР, Классные руководители
3	Контроль за посещаемостью студентов	Обучающиеся 1- 4 курсов	В течение учебного года	Классные руководители
4	Систематический контроль за успеваемостью студентов	Обучающиеся 1- 4 курсов	В течение учебного года	Классные руководители
5	Привлечение обучающихся к участию в социально-значимых, профессиональных, творческих и спортивных мероприятиях	Обучающиеся 1- 4 курсов	В течение учебного года	Классные руководители
6	Мониторинг занятости студентов во внеучебное время и занятиях в спортивных секциях и кружках	Обучающиеся 1- 4 курсов	В течение учебного года	Классные руководители
7	Индивидуальные беседы со студентами	Обучающиеся 1- 4 курсов	В течение учебного года	Классные руководители
8	Мониторинг аккаунтов студентов в социальных сетях	Обучающиеся 1- 4 курсов	Сентябрь Январь Май	Классные руководители
9	Написание характеристик на обучающихся	Обучающиеся 1- 4 курсов	В теч года	Классные руководители
10	Мониторинг уровня воспитанности	Обучающиеся 1- 3 курсов	Июнь (1 курс – сентябрь)	Классные руководители
11	Проведение тематических родительских собраний	Обучающиеся 1- 4 курсов	Не реже 2 раз в год	Классные руководители
3. Наставничество				
1	«Мастерская наставника»	Обучающиеся 2- 4 курсов	Сентябрь	Зам.директора по УПР Председатели ПЦК
2	Фотоконкурс «Преподаватель - наставник» в рамках Дня СПО	Обучающиеся 1- 3 курсов	02.10	Советник директора по воспитанию
3	«Наставничество» студент студенту «Вот тебе мое плечо»	Обучающиеся 1, 4 курсов	В течение учебного года	Классные руководители
4	Информационные беседы со студентами об организации наставничества по подготовке к Чемпионату «Абилимпикс»	Обучающиеся 2-4 курса	Ноябрь	Зам. директора по УПР

5	Участие с бизнес-проектами во Всероссийских конкурсах «Большая перемена», «Россия - страна возможностей»	Обучающиеся 3,4 курсов	Январь - февраль	Классные руководители
4. Основные воспитательные мероприятия				
1	Цикл занятий «Разговоры о важном»	Обучающиеся 1-4 курсов	Каждый понедельник	Советник директора по воспитанию, Классные руководители
2	День знаний	Обучающиеся 1-4 курсов	01.09	Советник директора по воспитанию, Классные руководители
3	Проведение мероприятий, посвященных Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся 1-4 курсов	03.09	Советник директора по воспитанию, Классные руководители
4	Проведение мероприятий, посвященных Дню окончания Второй Мировой войны	Обучающиеся 1-4 курсов	03.09	Советник директора по воспитанию Преподаватель истории
5	День воссоединения ДНР, ЛНР, Херсонской и Запорожской областей с Россией	Обучающиеся 1-4 курсов	30.09	Преподаватель истории, советник директора по воспитанию
6	День среднего профессионального образования	Обучающиеся 1-4 курсов	02.10	Советник директора по воспитанию, классные руководители
7	Торжественное мероприятие, посвященное Дню учителя	Обучающиеся 1-4 курсов	05.10	Советник директора по воспитанию, классные руководители
8	Международный день пожилых людей	Обучающиеся 1-4 курсов	02.10	Советник директора по воспитанию Социальный педагог
9	День отца в России	Обучающиеся 1-4 курсов	15.10	Советник директора по воспитанию, классные руководители
10	День белой трости	Обучающиеся 1-4 курсов	15.10	Педагог- психолог, социальный педагог

11	Праздник для первокурсников «Посвящение в студенты»	1 курс и выпускные группы	27.10	Советник директора по воспитанию, классные руководители
12	Урок памяти (День памяти жертв политических репрессий)	Обучающиеся 1-4 курсов	30.10	Преподаватель истории
13	Музыкально-литературная композиция «В единстве наша сила!»	Обучающиеся 1-4 курсов	03.11	Советник директора по воспитанию, классные руководители
14	Мероприятия ко Дню матери	Обучающиеся 1-4 курсов	27.11	Советник директора по воспитанию, классные руководители
15	День государственного герба Российской Федерации	Обучающиеся 1-4 курсов	30.11	Советник директора по воспитанию, классные руководители
16	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Обучающиеся 1-4 курсов	06.11	Советник директора по воспитанию
17	День неизвестного солдата. Уроки мужества.	Обучающиеся 1-4 курсов	04.12	Преподаватель истории Преподаватель-организатор ОБЗР
18	День добровольца (волонтера) в России	Обучающиеся 1-2 курсов	04.12	Советник директора по воспитанию, классные руководители
19	Мероприятие «Герои России моей!», посвящённое дню героев Отечества	Обучающиеся 1-2 курсов	08.12	Советник директора по воспитанию, классные руководители
20	День Конституции	обучающиеся 1-2 курсов	11.12	Преподаватели права и обществознания
21	День прав человека Круглый стол «Свобода и ответственность»	Обучающиеся 1-2 курсов	14.12	Советник директора по воспитанию, классные руководители
22	Новогоднее представление	Обучающиеся 1-2 курсов	24.12	Советник директора по воспитанию, классные

				руководители
23	День российского студенчества	Обучающиеся 1-4 курсов	25.01	Советник директора по воспитанию, классные руководители
24	Участие в городских мероприятиях, посвященных дню студента	Обучающиеся 1-4 курсов	25.01-27.01	Советник директора по воспитанию, классные руководители
25	Час истории: День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады День памяти жертв Холокоста Сталинградская битва	Обучающиеся 1-4 курсов	27.01	Преподаватель истории
26	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся 1-4 курсов	02.02	Советник директора по воспитанию, Преподаватель истории
27	День российской науки	Обучающиеся 1-2 курсов	08.02	Советник директора по воспитанию, классные руководители
28	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Обучающиеся 1- 2 курсов	15.02	Советник директора по воспитанию, классные руководители
29	Международный день родного языка	Обучающиеся 1-2 курсов	19.02	Преподаватель русского языка
30	Проведение мероприятий, посвященных Дню православной молодежи (участие в районных мероприятиях)	Обучающиеся 1-2 курсов	16.02	Социальный педагог
31	Торжественные мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	Обучающиеся 1-4 курсов	19.02	Советник директора по воспитанию, классные руководители
32	Проведение военной — патриотической игры «А ну-ка, парни!», посвящённой Дню защитника Отечества.	Обучающиеся 1-2 курсов	22 .02	Руководитель физ.воспитания
33	Праздничная программа «Мисс Колледж» к 8 марта	Обучающиеся 1-4 курсов	04.03 -05.03	Советник директора по воспитанию,

				классные руководители
34	Час новой истории России: «День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающиеся 1-2 курсов	18.03	Преподаватель истории
35	Всемирный день Здоровья	Обучающиеся 1-2 курс	07.04	Заместитель директора по УВР, кураторы
36	День единых действий. Единый день памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ	Обучающиеся 1-4 курсов	19.04	Преподаватель истории, классные руководители
37	Проведение мероприятий, посвященных Дню космонавтики.	Обучающиеся 1-3 курсов	12.04	Советник директора по воспитанию, классные руководители
38	Всемирный день Земли	Обучающиеся 1-4 курсов	22.04	Заместитель директора по УВР, кураторы
39	День памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах	Обучающиеся 1-2 курсов	26.04	Советник директора по воспитанию, классные руководители
40	Мероприятия ко Дню Победы	Обучающиеся 1-3 курсов	май	Советник директора по воспитанию, классные руководители
41	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-2 курсов	24.05	Преподаватель русского языка, литературы
42	Мероприятия, посвященные дню 1 мая – празднику Весны, Мира, Труда	Обучающиеся 1-2 курса	30.04	Советник директора по воспитанию, классные руководители
43	Фестиваль сыра	Обучающиеся 1-4 курса	август	Советник директора по воспитанию, классные руководители
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация среды учебных мастерских и кабинетов по специальности	Студенческий актив	Сентябрь	Преподаватели-предметники
2	Обновление «Доски почёта»	Обучающиеся 1-4 курсов	Сентябрь	Советник директора по воспитанию
3	Организация предметно пространственной среды событийного	Студенческий актив	В ходе проведения	Советник директора по

	характера: почетные грамоты и дипломы; информационные стенды со сменной информацией; недели профессий, рисунки и плакаты к праздникам, конкурсные материалы.			воспитанию Старосты групп
4	Книжно-иллюстрированные выставки, посвященные знаменательным датам и памятным дням	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение учебного года	Педагог - библиотекарь
5	Размещение информации о мероприятиях воспитательной направленности на официальном сайте колледжа, в сети Интернет, официальных аккаунтах, в социальных сетях	-	В течение учебного года	Советник директора по воспитанию, Ответственные за размещение информации
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Встреча с семьями трудовых династий	Родители обучающихся 1-4 курсов	Ноябрь	Советник директора по воспитанию
2	Общее родительское собрание	Родители обучающихся 1-4 курсов	Сентябрь Декабрь	Администрация колледжа
3	Заседания Совета по профилактике	Родители обучающихся 1-4 курсов	Ежемесячно	Советник директора по воспитанию Социальный педагог
4	Индивидуальные консультации родителей педагогом - психологом	Родители обучающихся 1-3 курсов	В течение года	Педагог-психолог
5	Индивидуальные консультации родителей социальным педагогом	Родители обучающихся 1-3 курсов	В течение года	Социальный педагог
6	Индивидуальные консультации и беседы с родителями	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение года	Администрация колледжа
7	Единое родительское собрание для родителей школьников (учащихся 9 классов) из числа лиц с ОВЗ и инвалидностью.	Родители школьников (учащихся 9 классов) из числа лиц с ОВЗ и инвалидностью	Апрель	Советник директора по воспитанию
8	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся, совершивших противоправные поступки: постановка на профилактический учет; беседы; посещение семьи; Совет профилактики правонарушений	Родители обучающихся «группы риска»	В течение учебного года	Социальный педагог, Педагог-психолог
9	Взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот и	Родители обучающихся из категории	В течение учебного года По плану	Советник директора по воспитанию,

	детей, оставшихся без попечения родителей: соглашения о взаимодействии; Совет профилактики правонарушений; беседы; лектории; совместные собрания	детей-сирот	социального педагога	социальный педагог
10	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся из категории детей-инвалидов и ОВЗ: беседы; лектории	Родители обучающихся 1-4 курсов из категории инвалиды и ОВЗ	В течение учебного года По плану классного руководителя	Социальный педагог
11	Участие родителей в подготовке и проведении воспитательных мероприятий.	Родители обучающихся 1-3 курсов	В течение учебного года	Советник директора по воспитанию, классные руководители
7. Самоуправление				
1	Формирование Студенческого совета: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Представители групп	Сентябрь, Январь	Советник директора по воспитанию
2	Деятельность лидеров и активистов студенческого самоуправления: Студенческий совет; внеклассные мероприятия; молодежные объединения; волонтерство; выборы; Совет профилактики; конкурсы профессионального мастерства; субботники; молодежные фестивали и форумы	Студенческий актив	В течение учебного года	Советник директора по воспитанию, Социальный педагог Председатель студенческого совета
3	Студенческое самоуправление в медиапространстве колледжа: социальные сети; телеграм-канал; медиаконкурсы;	Медиагруппа	В течение учебного года	Председатель студенческого совета
8. Профилактика и безопасность				
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик».	Обучающиеся 1-3 курсов	Октябрь, Май	Социальный педагог
2	Объектовые тренировки (в учебных корпусах и здании общежития)	Обучающиеся 1-4 курсов	По плану	Заместитель директора по УПР
3	Инструктажи по ТБ и охране труда	Обучающиеся 1-4 курсов	Сентябрь, Январь, внеплановые	Ответственный по безопасности
4	Социально-психологическое тестирование	Обучающиеся 1-4 курсов	Ноябрь	Педагог - психолог

5	Классные часы, беседы по тематике профилактики деструктивного поведения в учебное и внеурочное время	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Педагог-психолог Кураторы Социальный педагог
6	Профилактические встречи – беседы с сотрудниками силовых структур	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Социальный педагог Преподаватель – организатор ОБЗР
7	Единые уроки профилактики: «Мы против террора»; «Вместе против СПИДа»; «Безопасность в сети Интернет»; «Международный день борьбы с наркоманией»; «Молодежные объединения»; «Буллинг и скулшутинг»; «День правовой помощи детям»; «Подросток и закон»; «Толерантность»; «Правила безопасного поведения»; «Детям Подмосковья – безопасные дороги», «Железная дорога – зона повышенной опасности!» и др. (совместно с социальными партнерами)	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года по отдельному плану	Советник директора по воспитанию Социальный педагог Преподаватель – организатор ОБЗР
8	Профилактические акции: «Здоровье – твое богатство»; «Один день без сигарет»; «Вместе против СПИДа»; «Дети России» и др.	Обучающиеся 1-4 курсов	1 раз в квартал	Советник директора по воспитанию, Социальный педагог Преподаватель – организатор ОБЗР Руководитель физвоспитания
9	Месячник по безопасности: единый урок; акция; конкурс рисунков и плакатов; объектовая тренировка; тематические уроки ОБЗР и БЖ	Обучающиеся 1-3 курсов	Сентябрь Апрель	Преподаватель – организатор ОБЗР
10	Тренинги/индивидуальные беседы/анкетирование по профилактике суицидального поведения	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Педагог – психолог, социальный педагог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Заключение соглашений о сотрудничестве с социальными партнёрами и работодателями	-	В течение года	Заместитель директора по УПР
2	Заключение договоров с социальными партнёрами о прохождении студентами производственной и преддипломной практик	-	В течение года	Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников

3	Экскурсии на ООО «ЕСК»	Обучающиеся 1-2 курсов	По отдельному плану	Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
4	Месячник профориентации	Обучающиеся 1-2 курсов	Сентябрь	Советник директора по воспитанию Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
5	Встречи с работодателями (в рамках Дня СПО)	Обучающиеся 3-4 курсов	Октябрь	Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
6	«Неделя без турникета» Экскурсии на предприятия р.п. Елань, встречи с ведущими специалистами	Обучающиеся 1 - 2 курсов	Октябрь Март	Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
7	Участие в Ярмарке вакансий, проводимой в рамках профориентационной работы	Обучающиеся 3-4 курсов	Апрель	Заместитель директора по УПР, Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
8	День открытых дверей: презентация профессий/специальностей; мастер-классы по профессиям; встречи с работодателями	Учащиеся школ, волонтёры - обучающиеся колледжа, амбассадоры Профессионалитета	апрель	Советник директора по воспитанию Заместитель директора по УПР Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
9	День предпринимателя: круглый стол; рекламные буклеты; видеопрезентация	Обучающиеся 2-4 курсов	27.05	Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
10	Профориентационная работа со школьниками	Учащиеся школ, волонтёры - обучающиеся колледжа, амбассадоры Профессионалитета, члены приемной комиссии	Март-июнь	Секретарь приемной комиссии, Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Цикл занятий «Россия – мои горизонты»	Обучающиеся 1 - 2 курсов	Каждый четверг	Педагог-организатор, классные

				руководители
2	Чемпионаты профессионального мастерства «Абилимпикс»	Студенты ОВЗ	По графику Чемпионатов «Абилимпикс»	Заместитель директора по УПР, Методисты
3	Воспитательные мероприятия профессиональной направленности: «Моя будущая профессия», «День профессии в календаре» и др.	Обучающиеся 2 - 4 курсов	По отдельному плану	Советник директора по воспитанию, Преподаватель спец.дисциплин
4	Индивидуальная помощь выпускникам из числа сирот и выпускников с ОВЗ	Обучающиеся выпускных групп	Май	Заместитель директора по УПР
5	Взаимодействие с образовательными учреждениями высшего профессионального образования: дни открытых дверей; рекламные буклеты; встречи; анкетирование	Обучающиеся выпускных групп	В течение учебного года	Заместитель директора по УПР, Руководитель службы содействия трудоустройства выпускников
6	Мероприятия в рамках недели ЦК	Обучающиеся 2 – 4 курсов	По плану председателя ЦК	Председатели ЦК
7	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	Обучающиеся 1 - 4 курсов	Июнь - сентябрь	Советник директора по воспитанию
8	Профессиональный праздник «Мастер сыроделия»	Обучающиеся 2 - 3 курсов	18.06	Советник директора по воспитанию, Преподаватель спец.дисциплин
11. Волонтерская (добровольческая) деятельность				
1	Изготовление окопных свечей для участников СВО	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Руководитель поисковой группы
2	Плетение маскировочных сетей для участников СВО (совместно с благотворительным фондом «Сердце Елани»	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Руководитель поисковой группы
3	Организация регистрации студентов на платформах социальной активности ЕИС: «Добровольцы России», «Добро.ру»	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Советник директора по воспитанию
4	Участие в районных и областных экологических акциях «Посади дерево!» «Наш лес. Лес Победы!», «Сдай макулатуру, спаси дерево», «Добрые крышечки», «Сдай батарейку, спаси планету!»	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Советник директора по воспитанию

5	Благотворительные акции: «Мастерская Деда Мороза», «Подари улыбку»	Обучающиеся 1-4 курсов	Ноябрь, Декабрь	Советник директора по воспитанию, педагог-психолог
6	Участие в акциях: «День неизвестного солдата» «Свеча памяти» - акция памяти о погибших защитниках Отечества. «Георгиевская лента» «Бессмертный полк» «Окна Победы» «Весенняя неделя добра»	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение учебного года	Советник директора по воспитанию
7	Совместное мероприятие со специалистами Дворца творчества детей и молодежи" и "Центра развития волонтёрства" ко дню «Белой трости»	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь	Советник директора по воспитанию
8	Международный день инвалида Акция «Доброта спасет мир»	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь	Советник директора по воспитанию
9	Фотоконкурс «Профессия в кадре»	Обучающиеся 1-4 курсов	Ноябрь	Советник директора по воспитанию
10	День открытых дверей в рамках Единого дня профессиональной ориентации для обучающихся (выпускников) общеобразовательных организаций из числа лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья. «Калейдоскоп профессий»	Обучающиеся 1-2 курсов	Апрель	Советник директора по воспитанию
11	День добровольца. Презентация «добрых дел»	Обучающиеся 1-3 курсов	05.12	Советник директора по воспитанию
12	Участие в акции «Зажги синим», приуроченной ко дню распространения информации об аутизме.	Обучающиеся 1-2 курсов	12.04	Педагог – психолог, социальный педагог
12. Поисковая группа колледжа				
1	Формирование группы студентов - активистов по поисковой работе	Поисковая группа	Сентябрь	Руководитель поисковой группы
2	Музейные уроки и обзорные экскурсии по музейным экспозициям поисковой группы	Поисковая группа	В течение учебного года	Руководитель поисковой группы
3	Работа с экспонатами: поиск; обновление; опись; использование для экскурсий и учебного процесса;	Поисковая группа	В течение учебного года	Руководитель поисковой группы

	поиск информации о предметах музейного фонда			
4	Экскурсии в историко- краеведческий музей р.п. Елань	Поисковая группа	Октябрь, Февраль	Преподаватель истории
5	Акция «Без срока давности» (сохранение исторической памяти о ВОВ: сочинения; письма героям; конкурсы, проекты краеведческой направленности и др.	Поисковая группа	Ноябрь, Апрель	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию, педагог-библиотекарь
6	Памятная дата снятия блокады Ленинграда: урок-реконструкция; книжная выставка; видеолекторий «Блокадный метроном»	Поисковая группа	27.01	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию, педагог-библиотекарь
7	Герои спецоперации среди нас: круглый стол; выставка	Поисковая группа	Февраль	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию, педагог-библиотекарь
8	День воинской Славы - начало контрнаступления советских войск под Москвой в 1941 г.	Поисковая группа	5.02	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию, педагог-библиотекарь Преподаватель истории
9	День воинской Славы – Сталинградская битва 1943 г.: устный информационный вестник, книжная выставка	Поисковая группа	2.02	Педагог-библиотекарь
10	Оформление «Стены Памяти»	Поисковая группа	Апрель	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию, педагог-библиотекарь
11	Подготовка портретов «Бессмертный полк» в формате он-лайн	Поисковая группа	Март	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию, педагог-библиотекарь, Преподаватель истории
12	Встречи с участниками СВО	Поисковая группа, волонтеры	В течении года	Руководитель поисковой группы советник директора по воспитанию,

				педагог-библиотекарь, Преподаватель истории

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

к АОП СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА.....

2 СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ.....

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1.

Таблица №1- Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.04. Изготовление различных видов сыров	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих

1.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 08.11.2021 № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 2 - Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	**Код проверяемого требования**	**Наименование проверяемого требования к результатам**

1	2	3
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	**Вид деятельности 01** Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	
	ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 1.3	
ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Вид деятельности 02** Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	
	ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	**Вид деятельности 03** Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ВД 04 Изготовление различных видов сыров	**Вид деятельности 04** Изготовление различных видов сыров	
	ПК 4.1	Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.
	ПК 4.2	Производить твердые сычужные сыры.
	ПК 4.3.	Производить мягкие сычужные сыры.
	ПК.4.4.	Производить рассольные сычужные сыры.
	ПК.4.5.	Производить различные виды плавленых сыров.
	ПК.4.6	Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.

Для выпускников из числа лиц с ОВЗ и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяется ФГОС СПО.

Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ ГИА в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена.

Разработка контрольных измерительных материалов (далее - КИМ, критерии оценивания) демонстрационного экзамена осуществляется федеральным органом исполнительной власти.

КИМ для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включает в себя инвариантную и вариативную части. Удельный вес критериев оценивания выполнения заданий инвариантной части КИМ в общей системе оценивания составляет 75%, вариативной части – 25%.

КИМ для проведения демонстрационного экзамена базового уровня является инвариантной частью КИМ для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

Разработка КИМ для проведения демонстрационного экзамена базового уровня, а также инвариантной части КИМ для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, критериев их оценивания, а также спецификации к указанным КИМ, включающие комплекс основных характеристик для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, условия привлечения экспертов, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, образцы заданий, осуществляется ФГБОУ ДПО «ИРПО» (федеральный оператор).

Федеральный оператор обеспечивает методическое сопровождение разработки, использования и хранения КИМ; методическое сопровождение организации и проведения ДЭ, включая формирование единого графика, а также обобщение и анализ результатов ДЭ в РФ.

КИМ разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО и примерными образовательными программами.

КИМ включают комплексные практические задачи, моделирующие профессиональную деятельность и выполняемые в режиме реального времени.

ПОО разрабатывает вариативную часть КИМ, спецификацию вариативной части КИМ и критериев их оценивания.

При этом содержание вариативной части КИМ определяется в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями).

Федеральный оператор на сайте обеспечивает для пользователей свободный поиск и просмотр спецификаций инвариантной части КИМ.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов.

ГИА в форме ДЭ проводится единой ГЭК, создаваемой исполнительным органом в сфере образования Волгоградской области. Состав ГЭК в форме ДЭ утверждается распорядительным актом исполнительного органа в сфере образования не позднее 15 ноября года, предшествующего году проведения ГИА. Председателем ГЭК является руководитель или заместитель указанного органа.

Формирование состава ГЭК осуществляется исходя из необходимости обеспечения присутствия не менее одного ее члена на каждом ДЭ в соответствии с графиком проведения ДЭ Волгоградской области.

Состав ГЭК действует в течение одного календарного года, следующего за годом его утверждения.

Для проведения ДЭ в Волгоградской области решением ГЭК на основании предложений ПОО в срок не позднее 15 декабря года, предшествующего календарному году проведения ДЭ, утверждается список экспертов по УГПС, по которым проводится ДЭ, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей УГПС, для участия в оценке ДЭ.

Для проведения ДЭ образовательной организацией создается экспертная группа из числа экспертов по каждой профессии и специальности. В состав экспертной группы не могут входить эксперты, имеющие трудовые или иные договорные отношения с ПОО, в которой проводится ДЭ. Эксперты должны соответствовать профилю, специальности СПО или виду деятельности, по которому проводится ДЭ.

Для координации работы экспертной группы ПОО назначает администратора ЦПДЭ. Администратор ЦПДЭ не входит в состав экспертной группы.

ДЭ проводится в соответствии с единым графиком, формируемым оператором.

В Волгоградской области органы исполнительной власти в сфере образования определяют организацию для взаимодействия с оператором, координации

образовательных организаций и их взаимодействие с ГЭК, с работодателями и иными лицами, задействованными в ДЭ; формирование графика проведения ДЭ в регионе, порядок формирования , структуру и порядок работы апелляционной комиссии.

ДЭ проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания. КИМ сопровождаются спецификацией КИМ, размещенной в информационно-коммуникационной сети интернет федеральным оператором ежегодно до 1 сентября, предшествующего году их использования.

КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена ГЭК, присутствующего на ДЭ, за один рабочий день до дня проведения ДЭ.

ПОО обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время ДЭ выпускников, членов ГЭК, администратора центра проведения экзамена, экспертов.

Администратор ЦПДЭ осуществляет осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределение рабочих мест между выпускниками фиксируются администратором ЦПДЭ в протоколах.

Выпускников знакомят с рабочим местом, под руководством администратора ЦПДЭ также повторно знакомят с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается администратором ЦПДЭ в протоколе распределения рабочих мест.

Член ГЭК ознакомляет с КИМ, критериями оценивания администратора ЦПДЭ, экспертов, технического эксперта (при необходимости) не позднее, чем за один день до проведения ДЭ, в том числе для обеспечения готовности ЦПДЭ, и наблюдает за ходом проведения ДЭ.

Администратор ЦПДЭ сообщает выпускникам о течении времени выполнения КИМ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления администратором ЦПДЭ окончания времени выполнения КИМ выпускники прекращают любые действия по выполнению КИМ.

Результаты выполнения выпускниками КИМ фиксируются экспертами в соответствии с критериями оценивания.

Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы пот 100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификации КИМ.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы», чемпионата высоких технологий, победителя чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс», победителя и призера национального открытого чемпионата творческих компетенций «АртМастерс» по профилю осваиваемой образовательной программы СПО засчитываются выпускнику в качестве оценки «отлично».

При проведении ГИА в форме ДЭ состав апелляционной комиссии утверждается исполнительным органом в сфере образования Волгоградской области одновременно с утверждением состава ГЭК.