

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП. 01 Русский язык**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

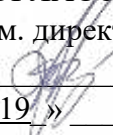
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Табарова Е.В.

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского языка и литературы, высшая кв. категория;  
Лашманова В.А., преподаватель русского языка и литературы, I кв. категория;  
Кирилова А.М., преподаватель русского языка и литературы, высшая категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Русский язык

*название предмета*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

**Л.б.1** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

**Л.г.4** готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

**Л.е.3** интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

**Л.и.3** осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### **метапредметных:**

**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

**М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; МЗ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**М.1.б.10** осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

**М.1.в.2** создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

**М.2.а.4** развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

#### **предметных:**

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

**П.2** совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические



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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Общих компетенций:**

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

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

деятельности;

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

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

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

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

**Профессиональных компетенций:**

**ПК 3.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**Личностных результатов:**

**ЛР4** проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

**ЛР5** демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

**ЛР7** осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета**

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p><b>Л.б.1</b> сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p>	<p><b>М.1.в.2</b> создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p>	<p><b>ЛР5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>
<p><b>Л.г.4</b> готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p>	<p><b>М.2.а.4</b> развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p><b>ЛР7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>
<p><b>Л.е.3</b> интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p>	<p><b>М.1.б.10</b> осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p>	<p><b>ЛР7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>
<p><b>Л.и.3</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p>	<p><b>М.1.б.1</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  <b>М.1.б.2</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p><b>ЛР5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>

**Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета**

<b>Наименование ОК согласно ФГОС СПО</b>	<b>Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование ПК согласно ФГОС СПО</b>
<p><b>ОК05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><b>П.1</b> сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;</p> <p><b>П.8</b> обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p>	
<p><b>ОК05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><b>П.2</b> совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p><b>П.3</b> сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);</p>	
<p><b>ОК02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p><b>П.4</b> совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки</p>	

интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);	
<b>ОК09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>П.5</b> обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;	
<b>ОК02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<b>П.6</b> сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>П.7</b> обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);	<b>ПК 3.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.

<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p><b>П.9</b> совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p><b>П.9</b> совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p> <p><b>П.7</b> обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>92</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>50</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**Русский язык**

**2.1. Структура учебного предмета**

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Общие сведения о языке</b> Тема 1. Язык и общество. Язык как развивающееся явление	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Язык и речь</b> Тема 1. Язык и речь Тема 2. Функциональные стили речи и их особенности Тема 3. Текст	<b>12</b>
<b>Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография</b> Тема 1. Фонетические единицы Тема 2. Фонетический разбор слова Тема 3. Орфоэпия. Орфоэпические нормы Тема 4. Орфография. Правописание гласных и согласных в корне слова	<b>6</b>
<b>Раздел 4. Лексика и фразеология</b> Тема 1. Слово в лексической системе языка Тема 2. Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы Тема 3. Лексика с точки зрения ее употребления. Формирование русской лексики Тема 4. Фразеологизмы и их употребление	<b>8</b>
<b>Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография</b> Тема 1. Морфема. Виды морфем. Морфемный разбор Тема 2. Словообразование. Способы русского словообразования. Словообразовательный разбор Тема 3. Правописание приставок Тема 4. Правописание гласных после шипящих и -Ц	<b>6</b>
<b>Раздел 6. Морфология, орфография</b> Тема 1. Самостоятельные части речи. Тема 2. Служебные части речи.	<b>22</b>
<b>Раздел 7. Синтаксис, пунктуация</b> Тема 1. Словосочетание. Тема 2. Простое предложение. Тема 3. Осложненное простое предложение.	<b>20</b>



Тема 4. Прямая и косвенная речь. Диалог. Тема 5. Сложное предложение.	
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Тема 6 Нормы русского языка</b>	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>92</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Общие сведения о языке</b>			<b>Л.б.1, П1, ЛР5</b>	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о русском языке</b>	Содержание учебного материала		2		
	<b>1</b>	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.			<b>1</b>
	<b>2</b>	Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Язык и речь</b>			<b>Л.б.1,Л.г.4, М.1.б.2, М.1.в.2, П3, П5, П7 ОК2, ОК5, ЛР4, ЛР7, ПК 1.4.</b>	
<b>Тема 2.1. Язык и речь</b>	Содержание учебного материала		2		
	<b>1</b>	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.			<b>2</b>
<b>Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности</b>	Содержание учебного материала		2		<b>2</b>
	<b>1</b>	Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.			
	<b>2</b>	Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и пр.	2		
	<b>3</b>	Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2		
	<b>Практические занятия</b>		1		
	<b>1</b>	Речевая ситуация и ее компоненты.			
	<b>2</b>	Использование функциональных стилей речи при создании определенного типа.	1		
	<b>3</b>	Риторика и основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Структура публичной речи. Особенности построения публичного выступления и восприятия разных типов текста.	1		
<b>Тема 2.3. Текст</b>	<b>Практические занятия</b>		1		
	<b>1</b>	Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический		<b>3</b>	

		анализ текста.			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Фонетика, графика, орфоэпия, орфография</b>			<b>М.1.6.2, П6, П8, ОК5, ЛР4,</b>	
<b>Темы 3.1. – 3.2. Фонетические единицы. Фонетический разбор слова</b>	<b>Практические занятия</b> 1. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Полный фонетический разбор слова. Алгоритм и образцы выполнения устного и письменного фонетического разбора. Фонетическая транскрипция слова. Характеристика звуков. Случаи несоответствия звука букве.		2		3
<b>Темы 3.3. - 3.4. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Орфография.</b>	<b>Практические занятия</b>				
	1	Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ъ. Орфоэпия. Фонетико-орфоэпические нормы, нормы ударения и произношения в русском языке.	1		
	2	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ъ.	1		3
	<b>Точка рубежного контроля №1: «Функциональные стили речи. Текст. Фонетика и орфоэпия»</b>		2		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Лексика и фразеология</b>			<b>Л.б.1,Л.г.4, Л.и.3, М.1.6.10, М.1.в.2, М.2.а.4 П5, П6 П8, ОК1, ОК2, ОК5 ЛР4, ЛР6</b>	
<b>Тема 4.1. Слово в лексической системе языка</b>	Содержание учебного материала				
	1	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова.	2		3
<b>Тема 4.2. Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы</b>	<b>Практические занятия</b>				
	1	Омонимы, синонимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, омонимов. Контекстуальные синонимы. Антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности антонимов и паронимов. Контекстные антонимы.	2		3
<b>Тема 4.3. Формирование русской лексики.</b>	Содержание учебного материала				
	1	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, аргоизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.	2	2	

		Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.			
<b>Тема 4.4. Фразеологизмы и их употребление</b>	Содержание учебного материала		2		2
	1	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.			
<b>Раздел 5.</b>	<b>Морфемика, словообразование, орфография</b>			<b>Л.и.3, М.1.6.2, П6, ОК5, ЛР5</b>	
<b>Тема 5.1. Морфемика.</b>	<b>Практические занятия</b>		1		
	1	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.			3
<b>Темы 5.2. Словообразо- вание.</b>	<b>Практические занятия</b>		1		
	1	Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Понятие об этимологии. Способы русского словообразования. Словообразовательный анализ.			3
<b>Тема 5.3. Правописание приставок</b>	<b>Практические занятия</b>		1		
	1	Правописание приставок, оканчивающихся на <b>З-С</b> . Правописание приставок <b>ПРЕ- / ПРЕ-</b> .		3	
<b>Тема 5.4. Гласные после шипящих и Ц</b>	<b>Практические занятия</b>		1		
	1	Правописание гласных после шипящих в корне, в окончании и суффиксе под ударением. Гласные после Ц. Правописание чередующихся гласных и согласных в корнях слов.			
	<b>Точка рубежного контроля №2: «Лексика. Фразеология. Морфемика. Словообразование. Орфография»</b>		2		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Морфология, орфография</b>			<b>Л .б.1, М.2.а.4, М.1.в.2, П5, П6 ОК3, ОК5 ЛР4, ЛР5</b>	
<b>Тема 6.1. Самостоятель- ные части речи</b>	Содержание учебного материала		2		
	1	<b>Самостоятельные части речи. Имя существительное.</b> Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Употребление форм имен существительных в речи.			3
	<b>Практические занятия</b>				
	1	<b>Имя существительное.</b> Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.	1		

	2	<b>Имя прилагательное.</b> Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Употребление форм имен прилагательных в речи. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного	1		
	3	<b>Имя числительное.</b> Лексико-грамматические разряды имен числительных. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных <i>оба, обе, двое, трое</i> и др. с существительными разного рода. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Правописание именных частей речи.	1		
	4	<b>Местоимение.</b> Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Употребление местоимений в речи. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.	1		
	5	<b>Глагол.</b> Грамматические признаки глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.	1		
	6	<b>Причастие как особая форма глагола.</b> Образование действительных и страдательных причастий. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	1		
	7	Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и –НН- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.	1		
	8	<b>Деепричастие как особая форма глагола.</b> Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.	1		
	Содержание учебного материала				
	2	<b>Наречие.</b> Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. <b>Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).</b> Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их	2		

	функции в речи.			
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия	2		
	<b>Точка рубежного контроля №3: «Морфология самостоятельных частей речи»</b>		2	
<b>Тема 6.2. Служебные части речи</b>	Содержание учебного материала			
		<b>Предлог как часть речи.</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>1</b>	<b>Предлог как часть речи.</b> Отличие производных предлогов ( <i>в течение, в продолжение, вследствие</i> и др.) от слов-омонимов. Использование предлогов в составе словосочетаний. Использование существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно</i> и др. Правописание предлогов.	<b>1</b>	
	<b>2</b>	<b>Союз как часть речи.</b> Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Использование союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Правописание союзов.	1	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Частица как часть речи.</b> Частицы как средство выразительности речи. Использование частиц в речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи.	1		
<b>4</b>	<b>Междометия.</b> Виды междометий по происхождению и структуре. Звукоподражательные слова. Стилистическое использование междометий. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Использование междометий в речи.	1		
<b>Раздел 7.</b>	<b>Синтаксис, пунктуация</b>			
<b>Тема 7.1. Словосочетание</b>	<b>Практические задания</b>			
	<b>1</b>	<b>Словосочетание.</b> Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	1	<b>3</b>
<b>Тема 7.2. Простое предложение</b>	<b>Практические задания</b>			
	<b>1</b>	<b>Грамматическая основа предложения.</b> Подлежащее. Сказуемое. Основные типы сказуемого. Тире между подлежащим и сказуемым. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени	1	<b>3</b>

		и места как средство связи предложений в тексте.			
	2	Односоставное и неполное предложения. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений.	1		
	3	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1		
<b>Тема 7.3. Осложненное простое предложение</b>	Содержание учебного материала				
	1	Предложения с обособленными и уточняющими членами. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.	2		
	2	Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.	1		3
	<b>Точка рубежного контроля № 4: «Морфология служебных частей речи. Синтаксис простого предложения»</b>		1		
<b>Тема 7.4. Прямая и косвенная речь. Диалог.</b>	Содержание учебного материала				
	1	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при чужой речи. Прямая речь. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	2		
	2	Косвенная речь. Особенности структуры. Замена прямой речи косвенной.	1		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление текстов с использованием различных способов передачи чужой речи		2		
	<b>Практические задания</b>		1		
1	Цитаты. Знаки препинания при цитатах.			3	
<b>Тема 7.5. Сложное предложение</b>	<b>Практические задания</b>				
	1	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.	1		
	2	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	1		3
	<b>Самостоятельная работа:</b>				
1	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2			

	<b>2</b>	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1	
		<b>Точка рубежного контроля №5: «Способы передачи чужой речи. Синтаксис сложного предложения»</b>	1	
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Тема 6 Нормы русского языка</b>	<b>Практические задания</b>			
	Выбор темы, написание плана работы	<b>1</b> Трудные случаи синтаксиса	2	
	Определение цели, задач. Написание теоретической части	<b>2</b> Трудные случаи пунктуации	2	
	Написание практической части. Формулировка выводов	<b>3</b> Трудные случаи орфографии	2	
	Защита проекта	<b>4</b> Нормы словообразования	2	
<b>Консультации</b>			2	
<b>Экзамен</b>			6	
<b>Всего</b>			<b>92</b>	

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Общие сведения о языке	- программированные тесты в формате «Test Maker»
2. Язык и речь	- программированные тесты в формате «Test Maker»
3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - фонохрестоматия; - плакаты «Правописание О-Ё после шипящих», «Чередующиеся гласные в корне»
4. Лексика и фразеология	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Слова иностранного происхождения», «Происхождение фразеологизмов»;
5. Морфемика, словообразование, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Способы русского словообразования»; - плакат «Приставки ПРЕ- и ПРИ-»
6. Морфология, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Имя существительное как часть речи», «Причастие как часть речи»
7. Синтаксис, пунктуация	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Односоставное предложение», «Вводные слова»; - плакаты «Тире между подлежащим и сказуемым», «Знаки препинания в сложном бессоюзном предложении»

б) Технические средства обучения:

- 1) проектор;
- 2) компьютер;
- 3) интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**а) Основные источники:**

1. Гольцова Н.Г. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч.1 / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. - 10-е изд. - М.: ООО "Русское слово-учебник", 2022. - 376 с. (ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02263-7

2. Гольцова Н.Г. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч.2 / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. - 10-е изд. - М.: ООО "Русское слово-учебник", 2022. - 392 с. (ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02264-4

3. Рачеева, Л. А., Русский язык : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 411 с. — ISBN 978-5-406-11355-4. — URL: <https://book.ru/book/948716> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный

4. Рачеева, Л.А.. Русский язык. Практикум : Учебное пособие / Л.А. Рачеева — Москва : КноРус, 2023. — 203 с. — ISBN 978-5-406-11811-5. — URL: <https://book.ru/book/949735> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

**б) Дополнительные источники:**

1) Русский язык: Сборник упражнений для 10 кл / Под ред. Воитеелевой Т.М.. - М.: Academia, 2021. - 320 с.

2) Русский язык: Учебник / Под ред. Герасименко Н.А.. - М.: Academia, 2020. - 64 с.

3) Алексеев, Ф.С. Русский язык. Пишем без ошибок с развивающими заданиями и играми / Ф.С. Алексеев. - М.: АСТ, 2020. - 128 с.

4) Балкуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 10 кл.: пособие для учащихся: Учебное пособие / Т.В. Балкуш. - Мн.: Попурри, 2019. - 128 с.

5) Балущ, Т.В. Русский язык на "отлично". 11 кл. Пособие для учащихся / Т.В. Балущ. - Мн.: Попурри, 2019. - 157 с.

6) Галкина-Федорук, Е.М. Современный русский язык: Синтаксис / Е.М. Галкина-Федорук, К.В. Горшкова, Н.М. Шанский. - М.: КД Либроком, 2019. - 200 с.

7) Крысин, Л.П. Современный русский язык: Лексическая семантика. Лексикология. Фразеология. Лексикография / Л.П. Крысин. - М.: Academia, 2019. - 256 с.

8) Петкевич, Л. Русский язык. Весь школьный курс в таблицах / Л. Петкевич. - М.: Кузьма, Принтбук, 2019. - 288 с.

9) Ткачева, М.В. Русский язык. Обязательные правила, понятия школьного курса / М.В. Ткачева. - М.: Эксмо, 2021. - 288 с.

**в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:**

1. [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

2. [www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

3. [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

4. [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

5. [www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

6. [www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

7. [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru))).

8. [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

9. [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

10. [www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

11. [www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

12. [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

13. [www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

14. [www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты).

15. [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

16. [www.gramma.ru/EHM](http://www.gramma.ru/EHM) (Экзамены. Нормативные документы).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Общие сведения о языке</b>		
Л.б.1, П1, ЛР5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• эссе на лингвистическую тему</li> </ul>	
<b>Раздел 2. Язык и речь</b>		
Л.б.1, Л.г.4, М.1.б.2, М.1.в.2, П3, П5, П7 ОК2, ОК5, ЛР4, ЛР7, ПК.1.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ролевая игра в рамках учебной ситуации</li> <li>• комплексный анализ текста</li> <li>• конспектирование</li> <li>• сочинение-миниатюра</li> <li>• письмо по памяти</li> </ul>	
<b>Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография</b>		
М.1.б.2, П6, П8, ОК5, ЛР4,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамматический разбор</li> <li>• решение лингвистических задач</li> <li>• словарный диктант</li> </ul>	Точка рубежного контроля №1
<b>Раздел 4. Лексика, фразеология</b>		
Л.б.1, Л.г.4, Л.и.3, М.1.б.10, М.1.в.2, М.2.а.4 П5, П6 П8, ОК1, ОК2, ОК5 ЛР4, ЛР6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• реферат</li> <li>• доклад</li> <li>• аннотация</li> <li>• словарная работа</li> <li>• анализ словарной статьи</li> <li>• подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы</li> <li>• корректорская правка текста</li> </ul>	Творческое задание
<b>Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография</b>		
Л.и.3, М.1.б.2, П6, ОК5, ЛР5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамматический разбор</li> <li>• решение лингвистических задач</li> <li>• выполнение упражнений</li> <li>• графический диктант</li> </ul>	Точка рубежного контроля №2
<b>Раздел 6. Морфология, орфография</b>		
Л.и.3, М.1.б.2, П6, ОК5, ЛР5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• устный ответ</li> <li>• грамматический разбор</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• поисковый диктант</li> <li>• словарная работа</li> <li>• выполнение упражнений</li> <li>• составление графических схем и таблиц</li> </ul>	Точка рубежного контроля №3-4
<b>Раздел 7. Синтаксис, пунктуация</b>		

<p><b>Л.е.3, Л.и.3</b>  <b>М.1.б.10, М.1.в.2,</b>  <b>П3, П4</b>  <b>ОК2, ОК9, ОК3</b>  <b>ЛР4, ЛР6, ЛР7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>устный ответ</i></li> <li>• <i>грамматический разбор</i></li> <li>• <i>диктант с условным обозначением</i></li> <li>• <i>выполнение упражнений</i></li> <li>• <i>составление графических схем и таблиц</i></li> <li>• <i>комплексный анализ текста</i></li> <li>• <i>сочинение-миниатюра</i></li> </ul>	<p><i>Точка рубежного контроля №5</i></p>
--	---	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП. 02 Литература**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

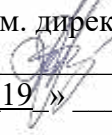
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

- ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022)
- ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343
- Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского языка и литературы, высшая кв. категория;  
Лашманова В.А., преподаватель русского языка и литературы, I кв. категория;  
Кирилова А.М., преподаватель русского языка и литературы, высшая кв. категория

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	34

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Литература название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **Личностных:**

**Л.а.3** принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

**Л.б.1** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

**Л.в.3** способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

**Л.г.4** готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

**Л.и.2** совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.

#### **Метапредметных:**

**М.1.а.2** устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

**М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**М.1.б.10** осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

**М.1.в.2** создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

**М.2.а.4** развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

**М.3.г.4** развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

#### **Предметных:**

**П1** осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

**П2** осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;



**П3** сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

**П4** знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

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

**П5** сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

**П6** способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

**П7** осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

**П8** сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

**П9** владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

- конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;
- традиция и новаторство;
- авторский замысел и его воплощение;
- художественное время и пространство;
- миф и литература; историзм, народность;
- историко-литературный процесс;
- литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм,

акмеизм, футуризм), постмодернизм;

- литературные жанры;
- трагическое и комическое;
- психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;
- виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;
- "вечные темы" и "вечные образы" в литературе;
- взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;
- художественный перевод; литературная критика;

**П10** умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

**П11** сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

**П12** владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

**П13** умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

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

#### **Профессиональных компетенций:**

**ПК 3.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

#### **Личностных результатов:**

**ЛР5** демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

**ЛР7** осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

**ЛР11** проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

**ЛР12** принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета**

<b>Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы</b>
<p><b>Л.а.3</b> принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p>	<p><b>М.1.а.2</b> устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; <b>М.1.б.1</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p>	<p><b>ЛР5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>
<p><b>Л.б.1</b> сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p>	<p><b>М.1.б.10</b> осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p>	<p><b>ЛР5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>
<p><b>Л.в.3</b> способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p>	<p><b>М.3.г.4</b> развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p><b>ЛР7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>
<p><b>Л.г.4</b> готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p>	<p><b>М.1.б.2</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p><b>ЛР11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>
<p><b>Л.и.2</b> совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</p>	<p><b>М.1.в.2</b> создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; <b>М.2.а.4</b> развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p><b>ЛР12</b> Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>

**Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета**

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>П1</b> осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</p> <p><b>П2</b> осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p><b>П3</b> сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>П4</b> знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:</p> <p>– пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока;</p>	

	<p>стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в</p>	<p><b>П5</b> сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; <b>П10</b> умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с</p>	

различных жизненных ситуациях;	художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);	
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<b>П6</b> способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<p><b>П7</b> осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p><b>П8</b> сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<p><b>П9</b> владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;</li> <li>–традиция и новаторство;</li> <li>–авторский замысел и его воплощение;</li> <li>–художественное время и пространство;</li> <li>–миф и литература; историзм, народность;</li> <li>–историко-литературный процесс;</li> <li>–литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;</li> <li>–литературные жанры;</li> </ul>	<p><b>ПК 3.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.</p>

	<p>–трагическое и комическое;  –психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;  –виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;  –"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;  –взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;  –художественный перевод; литературная критика;  <b>П11</b> сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;</p>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p><b>П12</b> владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>П13</b> умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>	



#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>119</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	76
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>дифференцированного зачета</b>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Литература

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Литература XIX века</b> Тема 1. Введение Тема 2. Творчество А.Н.Островского Тема 3. Творчество И.А.Гончарова Тема 4. Творчество И.С.Тургенева Тема 5. Поэзия второй половины XIX века Тема 6. Творчество Н.А.Некрасова Тема 7. Творчество Ф.М.Достоевского Тема 8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина Тема 9. Творчество Л.Н.Толстого Тема 10. Творчество А.П.Чехова	<b>55</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Литература XX века</b> Тема 1. Введение. Тема 2. Русская литература на рубеже веков Тема 3. Поэзия начала XX века Тема 4. Литература 20-х гг. Тема 5. Литература 30-начала 40-х гг. Тема 6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет Тема 7. Литература 50-80-х гг. Тема 8. Русская литература последних лет.\	<b>50</b>
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Литература народов России</b>	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>119</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Литература XIX века</b>		<b>Л.а.3, П1</b>	
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 1   Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.	<b>2</b>		<b>1</b>
<b>Тема 1.2. Творчество А.Н.Островского</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 1   Сведения из биографии А.Н.Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. <i>Теория литературы:</i> понятие о драме. 2   «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры.	<b>2</b> <b>1</b>	<b>Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3, ПК3.3</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.3. Творчество И.А.Гончарова</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 1   Сведения из биографии И.А.Гончарова. «Обломов». Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Решение автором проблемы любви в романе. Постигание авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху. <i>Теория литературы:</i> социально-психологический роман. <i>Практические занятия</i> Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Любовь как лад человеческих	<b>1</b> <b>2</b>	<b>Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,</b>	<b>2</b> <b>3</b>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	отношений (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына).				
<b>Тема 1.4.</b> <b>Творчество</b> <b>И.С.Тургенева</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1	Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	
	1	Сведения из биографии И.С.Тургенева. «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя. Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе. <i>Теория литературы:</i> Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). Замысел писателя и объективное значение художественного произведения.			2
	<i>Практические занятия</i> Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова.				2
	<i>Точка рубежного контроля №1:</i> Особенности творчества А.Н.Островского, И.А.Гончарова и И.С.Тургенева		2		
<b>Тема 1.5.</b> <b>Поэзия второй</b> <b>половины XIX</b> <b>век</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		2	Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	
	1	Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Стихотворения: «С поляны коршун поднялся...», «Полдень», «Silentium», «Видение», «Тени сизые смешались...», «Не то, что мните вы, природа...», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Я очи знал, – о, эти очи», «Природа – сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое...»), «День и ночь», «Эти бедные селенья...» и др. Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика любви. Раскрытие в ней драматических переживаний поэта.			2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	2	А.А. Фет. Сведения из биографии. Стихотворения: «Облаком волнистым...», «Осень», «Прости – и все забудь», «Шепот, робкое дыханье...», «Какое счастье – ночь, и мы одни...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую...», «На заре ты ее не буди...», «Это утро, радость эта...», «Еще одно забывчивое слово», «Вечер» и др. Связь творчества Фета с традициями немецкой школы поэтов. Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Гармоничность и мелодичность лирики Фета. Лирический герой в поэзии А.А. Фета.	2		2
<b>Тема 1.6. Творчество Н.А.Некрасова.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		2	Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, ПЗ– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	2
1	Сведения из биографии Н.А.Некрасова. Стихотворения: «Родина», «Памяти Добролюбова», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Тройка», «Поэт и гражданин», «Плач детей», «О Муза, я у двери гроба...», « Я не люблю иронии твоей...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...». Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Гражданский пафос лирики. Своеобразие лирического героя 40-х–50-х и 60-х–70-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Разнообразие интонаций. Поэтичность языка. Интимная лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Проблема счастья в поэме «Кому на Руси жить хорошо». <i>Теория литературы:</i> развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле.				
<b>Тема 1.7. Творчество</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1	Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2,	2
1	Сведения из биографии Ф.М.Достоевского. «Преступление и наказание»				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Ф.М.Достоевского.	Своеобразие жанра. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Роль пейзажа. Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. <i>Теория литературы:</i> проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.			М.2.а.4., М.3.г.4, ПЗ– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	
	<b>Практические занятия</b>				
	1	Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе.	2		3
	2	Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей	2		
3	Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	2			
Тема 1.8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина.	<b>Содержание учебного материала</b>			Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, ПЗ– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	
	1	Сведения из биографии М.Е.Салтыкова-Щедрина. Сказки «Премудрый пискарь», «Коняга», «Медведь на воеводстве». Особенности сюжетов и проблематики «сказок для детей изрядного возраста». Обличение нравственных пороков общества, сатира на барскую Русь. Образ народа в сказках. Отражение парадоксов народной жизни в сказках. Сильные и слабые стороны народного характера. Фольклорные мотивы в сказках. <i>Теория литературы:</i> развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»).	2		2
	<b>Точка рубежного контроля №2:</b> Особенности творчества Ф.И.Тютчева, А.А.Фета, Н.А.Некрасова, Ф.М.Достоевского		2		
Тема 1.9. Творчество Л.Н.Толстого.	<b>Содержание учебного материала</b>			Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4,	
1	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности:	2	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».		П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК1, ОК2,	
	<i>Практические занятия</i>				
1		Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе.	2		
2		Изображение войны 1805-1807 гг. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л.Н.Толстого.	2		
3		Духовные искания Андрея Болконского и Пьера Безухова. Образ Наташи Ростовской.	2		
4		«Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке.	2		
		5 Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.	2		
Консультации			2		
<b>Тема 1.10. Творчество А.П.Чехова.</b>	<i>Практические занятия</i>		2	Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П8, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	2
	1				
	2	Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» – вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Расширение границ исторического времени в пьесе. Символичность пьесы. Теория литературы: развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переключки реплик и т.д.).	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Своеобразие Чехова-драматурга.			
	<i>Точка рубежного контроля №3</i> по творчеству М.Е. Салтыкова-Щедрина и Л.Н.Толстого, А.П.Чехова.	2		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Литература XX века</b>			
<b>Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, ПЗ– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,</b>	
1	Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. И.А. Бунин. Сведения из биографии. Рассказы: «Легкое дыхание», «Чистый понедельник», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого. Осуждение бездуховности существования. Изображение «мгновения» жизни. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Поэтика И. А. Бунина.	2		
2	А.И. Куприн. Сведения из биографии. Рассказ: «Гранатовый браслет». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.	2		2
3	М.Горький. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Рассказ «Старуха Изергиль». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.	2		2
4	Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл.	2		2



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга.			
	<b>Содержание учебного материала</b>			
5	<p>«Серебряный» век русской поэзии</p> <p>В.Я.Брюсов. Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны».</p> <p>К.Д.Бальмонт. Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени...», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце...». Н.С.Гумилев. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай».</p> <p>И.Северянин. Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава».</p> <p>Н.А.Клюев. Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов, из темных углов...».</p>	2		
	<b>Практические занятия</b>			
6	<p>А.А.Блок. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).</p> <p>Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река</p>	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		раскинулась. Течет...».			
	7	Поэма А.А.Блока «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	2		
		<i>Точка рубежного контроля №4</i> по творчеству И.А.Бунина, А.И.Куприна, М.Горького, А.Блока,	2		
<b>Тема 2.2. Литература 20-х гг.</b>	1	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений. Крестьянская поэзия 20-х годов. Беспокойство за судьбу родной земли человека, живущего на ней. Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов (творчество М. Зощенко, И. Ильфа и Е. Петрова, М. Булгакова, А. Аверченко и др.). Становление жанра романа-антиутопии в 20-е годы – становление нарастающей тревоги за будущее («Мы» Е. Замятина, «Чевенгур» А. Платонова). Альтернативная публицистика 20-х годов («Грядущие перспективы» М. Булгакова, «Несвоевременные мысли» М. Горького, «Письма Луначарскому» В. Короленко, «Окаянные дни» И. Бунина и др.). <i>В.В. Маяковский</i>. Сведения из биографии. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Разговор с фининспектором о поэзии», «Юбилейное», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», поэма «Во весь голос», «Облако в штанах», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой», «Про это». Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных».</p>	2	Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, ПЗ– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		<p><i>Теория литературы:</i> традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.</p> <p><i>С.А. Есенин.</i> Сведения из биографии. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Русь», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Сорокоуст», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.</p> <p><i>Теория литературы:</i> развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.</p>			
		<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Герой ранней лирики В.Маяковского. Новаторство поэзии В.Маяковского. Стихотворения «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник».</p> <p>Тема Родины и природы в лирике С.Есенина. Философская лирика поэта. Поэма С.А.Есенина «Анна Снегина»</p>	2		3
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Литература 30-начала 40-х гг.</b></p>	1	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н.Островского, Л.Леонова, В.Катаева, М.Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др. Историческая тема в творчестве А.Толстого, Ю.Тынянова, А.Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров,</p>	1	<p><b>Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК2, ОК3,</b></p>	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		М.Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.			
	2	М.А.Булгаков. Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	1		2
	3	М.А.Шолохов. Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования.	1		2
	<b>Практические занятия</b>				3
	1	Система образов романа «Мастер и Маргарита». Ершалаимские главы.	2		
	2	Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова.	2		
	3	Любовь и судьба Мастера.	2		
	4	Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны.	2		
	5	Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа.	2		
6	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент	2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		истории, ее смысл и значение.			
	7	Женские судьбы. Любовь на страницах романа.	2		
		<i>Точка рубежного контроля №5</i> по творчеству В.Маяковского, С.Есенина и М.Булгакова	2		3
<b>Тема 2.4. Русское литературное зарубежье</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П7, ЛР7, ОК5,	
	1	Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова, Г.Газданова, Б.Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, Д.Кленовского, И.Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского, Г.Владимова. М.И.Цветаева. Сведения из биографии. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое – птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливицы и есть счастливицы...», «Хвала богатым». Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	2		2
<b>Тема 2.5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П8– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5,	
	1	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О.Берггольц, К.Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М.Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М.Шолохов, И.Эренбург, А.Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л.Соболева, В.Кожевникова, К.Паустовского, М.Шолохова и др. Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		<p>лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др.  Б.Л. Васильев. Сведения из биографии.  Повесть «А зори здесь тихие...». Патриотическое звучание повести. Образная система. Смысл заглавия повести. Особенности композиции.</p>			
	<b>Практические занятия</b>				
1		<p>А.А. Ахматова. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Смятение», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был». Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.</p>	2		
2		<p>А.Т. Твардовский. Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Слово о словах», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Обзор творчества А.Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар».</p>	2		2
3		<p>Б.Л. Пастернак. Сведения из биографии. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике</p>	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Тема поэта и поэзии в лирике Б.Пастернака.			
		<i>Точка рубежного контроля №6</i> по творчеству М.Шолохова и М.Цветаевой и литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	2		
<b>Тема 2.6. Литература 50-80-х гг.</b>	1	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950-1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. Основные направления и течения художественной прозы 1950-1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы. Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра</p>	2	Л1, Л8, Л10, Л15 М3, М7, М8, П1 – П10, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР12 ОК1-7, ОК10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	<p>в поэзии 1950-1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950-1980-х годов. Обзор поэзии Н.Рубцова, Р.Гамзатова, Б.Окуджавы, А.Вознесенского. Особенности драматургии 1950-1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В.Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А.Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В.Розова, А.Арбузова, А.Володина в 1970-1980-х годах.</p> <p>А.И.Солженицын. Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Повесть «Один день Ивана Денисовича». Сюжетно-композиционные особенности повести. Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А.Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			
<b>I</b>	<p>А.В.Вампилов. Обзор жизни и творчества А.Вампилова.</p> <p>Пьеса «Старший сын». Обзор проблематики. Необычность содержания и сюжета пьесы. Гуманистический смысл пьесы. Особенности драматической интриги.</p> <p>Сложность человеческой судьбы. Глубина духовного мира Сарафанова при внешней, жизненной неудачливости героя.</p>	<b>1</b>		



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения	
	2	В.Г.Распутин. Обзор жизни и творчества В.Г.Распутина. Повесть «Прощание с Матерой». Проблематика повести и ее связь с традицией классической русской прозы. Тема памяти и преемственности поколений. Образы стариков в повести. Проблема утраты душевной связи человека со своими корнями. Символические образы в повести.	1			
	3	«Деревенская проза». Рассказы В.М.Шукшина «Верую!», «Алеша Бесконвойный».	1			
	4	Роман Ч.Т.Айтматова «Плаха». Судьба народа и судьба природы в романе. Философское осмысление проблемы технического прогресса и необратимого вмешательства в жизнь природы. Поиски гармонии, равновесия. Судьба Моюнкумской саванны в романе. Образы волков. Гармония природной жизни и варварское вторжение человека в природу. Гибель волков и сайгаков как трагедия и предвестие глобальной катастрофы. Неотвратимость возмездия. Судьба Бостона Уркунчиева.	1			
<b>Тема 2.9. Русская литература последних лет.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК2, ОК3,	1	
	1	Общественно-культурная ситуация в России конца XX – начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. З.Прилепин. Рассказ о писателе. Рассказы из сборника «Семь жизней»: «Шер аминь», «Семь жизней».				
<b>Проектная деятельность (по выбору) /</b>	<b>Практические задания</b>					
	1	Выбор темы, написание плана работы	А.Д.Дементьев. Слово о поэте. Стихотворения из сборника «Утро	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения	
Русская литература последних лет (продолжение)/ Литература народов России		начинается с любви», «Письмо в будущее», «Девочка, не знающая Блока...».				
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Проза Татьяны Толстой.			2
	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Поэзия Р.Гамзатова			2
	4	Защита проекта	Поэзия М.Джалиля.			2
<b>Консультации</b>			<b>2</b>			
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>			
<b>Всего</b>			<b>119</b>			

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел / тема программы по предмету	Методическое сопровождение:
<b>Раздел 1. Литература XIX века</b>	
1. 1 Введение	- презентация «Журналистика XIX века»
1. 2 Творчество А.Н.Островского	- к/ф «Гроза» (реж. В.Петров); - аудиоспектакль по пьесе «Гроза»; - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 3 Творчество И.А.Гончарова	- к/ф «Несколько дней из жизни И.И.Обломова» (реж. Н.Михалков); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 4 Творчество И.С.Тургенева	- к/ф «Отцы и дети» (реж. Д.Смирнова); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 5 Поэзия второй половины XIX века	- к/диск «Готовимся к сочинению: «Поэт и власть. Размышления о родной стране в русской поэзии XIX-XX вв.»»; - фонохрестоматия
1. 6 Творчество Н.А.Некрасова	- диск «Готовимся к сочинению: «Поэт и власть. Размышления о родной стране в русской поэзии XIX-XX вв.»»; - фонохрестоматия
1. 7 Творчество Ф.М.Достоевского	- к/ф «Преступление и наказание» (реж. Л.Кулиджанов); - к/ф «Преступление и наказание» (реж. Д.Светозаров); - презентация «Ф.М.Достоевский. «Заглянувший в будущее»
1. 8 Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - м/ф «Премудрый пескарь» (реж. В.Караваяев); - м/ф «Как мужик двух генералов прокормил» (реж. В.Данилевич, И.Иванов-Вано)
1. 9 Творчество Л.Н.Толстого	- к/ф «Война и мир» (реж. С.Бондарчук); - к/ф «Война и мир» (реж. Р.Дорнхельм); - к/ф «Война и мир» (реж. Т.Харпер); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 10 Творчество А.П.Чехова	- к/ф «Человек в футляре» (реж. И.Анненский); - к/ф «Дама с собачкой» (реж. И.Хейфец); - телеспектакль по пьесе «Вишневый сад»; - д/ф «Доктор Чехов» (реж. В.Федорченко); - презентация «А.П.Чехов – мастер короткого рассказа»
<b>Раздел 2. Литература XX века</b>	
2. 1 Введение	- таблицы «Литературные направления начала XX века»
2. 2 Русская литература на рубеже веков	- к/ф «Гранатовый браслет» (реж. А.Роом); - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 3 Поэзия начала XX века	- к/ф «Без солнца» (реж. Ю.Карасик); - аудиозаписи голосов поэтов Серебряного века; - фонохрестоматия
2. 4 Литература 20-х гг.	- к/ф «Есенин» (реж. В.Безруков); - презентация «Любовь в жизни С.Есенина»; - фонохрестоматия
2. 5 Литература 30-начала 40-х гг.	- к/ф «Мастер и Маргарита» (реж. В.Бортко); - к/ф «Тихий Дон» (реж. С.Герасимов);

	- презентация «Москва 30-х гг. в романе М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита».
2. 6 Русское литературное зарубежье	- к/ф «Страсти по Марине» (реж. А.Осипов); - презентация «Жизнь и творчество М.И. Цветаевой», «Последний приют Марины»;
2. 7 Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет	- к/ф «А зори здесь тихие...» (реж. С.Ростоцкий); - к/ф «Луна в зените» (реж. Д.Томашпольский); - программированные тесты в формате «Test Maker»; - презентация «Строки, опаленные войной»
2. 8 Литература 50-80-х гг.	- к/ф «Старший сын» (реж. В.Мельников); - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 9 Русская литература последних лет	- к/ф «Казус Кукоцкого» (реж. Ю.Грымов); - к/ф «Похороните меня за плинтусом» (реж. С.Снежкин) - программированные тесты в формате «Test Maker»

б) Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер;
- проектор
- интерактивная доска.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### а) Основные источники:

1. Рачеева, Л. А., Литература: русская литература XX века : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 554 с. — ISBN 978-5-406-11194-9. — URL: <https://book.ru/book/948606> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
2. Рачеева, Л. А., Литература: русская литература XIX века : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 553 с. — ISBN 978-5-406-10572-6. — URL: <https://book.ru/book/946420> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
3. Русская литература XIX в. Хрестоматия. Часть 1: учеб. пособие для СПО / сост. Наврузова И.И., Ягудина Л.И. – Набережные Челны: 2022. — 75 с. - (электронный ресурс)
4. Русская литература XX в. Хрестоматия. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / сост. Наврузова И.И., Ягудина Л.И. – Набережные Челны: 2022. — 169 с. - (электронный ресурс)

#### б) Дополнительные источники:

1. Агеносов В.В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. – М., 2019.
2. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. – М., 2019.
3. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / Под ред. И.Н.Сухих. – М., 2021.
4. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / Под ред. И.Н.Сухих. – М., 2021.
5. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2020
6. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. – М., 2019.
7. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / Под ред. Т.Ф.Курдюмовой. – М., 2019.

8. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / Под ред. Т.Ф.Курдюмовой. – М., 2019.
9. Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10-11 класс / Под ред. Б. А. Ланина. – М., 2019.
  1. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2019.
  2. Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / Под ред. В. П. Журавлева. – М., 2021.
  3. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / Под ред. Г.А.Обернихиной. – М., 2021.
  4. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб. пособие / Под ред. Г. А. Обернихиной. – М., 2020.
  5. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2021.
  6. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. – М., 2021.

**в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:**

1. [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).
2. [www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. [www.russkijazik.ru](http://www.russkijazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).
4. [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).
5. [www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Литература»). Сайт для учителей «Я иду на урок литературы».
6. [www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru))).
8. [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).
9. [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).
10. [www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
11. [www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
13. [www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).
14. [www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты).
15. [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).
16. [www.gramma.ru/ЕХМ](http://www.gramma.ru/ЕХМ) (Экзамены. Нормативные документы).
17. [www.gramma.ru](http://www.gramma.ru) (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
18. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
19. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П13, ЛР7, ЛР12, ОК1- ОК5, ПК1.4</b>	<b>Раздел 1. Литература XIX в.</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации</li> <li>• аннотация</li> <li>• выразительное чтение</li> <li>• выразительное чтение эпизода</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• дискуссия</li> <li>• доклад</li> <li>• коллоквиум</li> <li>• конспектирование</li> <li>• обзор критической литературы</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• подготовка афиши к спектаклю</li> <li>• подробный пересказ</li> <li>• работа со словарем литературоведческих терминов</li> <li>• реферат</li> <li>• сжатый пересказ</li> <li>• сопоставительная характеристика персонажей</li> <li>• составление опорных схем и таблиц</li> <li>• составление таблицы</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• цитирование</li> <li>• чтение по ролям</li> <li>• чтение стихотворения наизусть</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• сочинение-рассуждение</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> </ul>
<b>Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П13, ЛР7, ЛР12, ОК1- ОК5,</b>	<b>Раздел 2. Литература XX в.</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации</li> <li>• аннотация</li> <li>• выразительное чтение</li> <li>• выразительное чтение эпизода</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• дискуссия</li> <li>• доклад</li> <li>• коллоквиум</li> <li>• конспектирование</li> <li>• обзор критической литературы</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• сочинение-рассуждение</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>подготовка афиши к спектаклю</i></li><li>• <i>подробный пересказ</i></li><li>• <i>работа со словарем литературоведческих терминов</i></li><li>• <i>реферат</i></li><li>• <i>сжатый пересказ</i></li><li>• <i>сопоставительная характеристика персонажей</i></li><li>• <i>составление опорных схем и таблиц</i></li><li>• <i>составление таблицы</i></li><li>• <i>устный ответ на вопрос</i></li><li>• <i>цитирование</i></li><li>• <i>чтение по ролям</i></li><li>• <i>чтение стихотворения наизусть</i></li></ul>	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.03 Математика**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023г.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

\_\_\_\_\_/ Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_/ Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

– Аржанцева О.А., преподаватель математики, первая квалификационная категория

– Валиева Г.Р. преподаватель математики, первая квалификационная категория

– Мингалеева Г.М. преподаватель математики, первая квалификационная категория

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	32

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Математика

название предмета

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

#### Личностных результатов

<b>в) духовно-нравственного воспитания:</b>	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
<b>г) эстетического воспитания:</b>	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### Метапредметных результатов

<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
<b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
<b>б) самоконтроль:</b>	

М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

### **Предметных результатов**

#### **базовый уровень:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПБ 10** умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

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

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

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

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

#### **Углубленный уровень:**

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

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

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

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

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

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

**ПУ 7** умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для

решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;

**ПУ 8** умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПУ 14** умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и

перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

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

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

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

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

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

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

#### **Профессиональных компетенций:**

**ВД** Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

**ПК 3.5.** Вести учётно-отчётную документацию

**ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.



**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета**

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<b>Л.в.3</b> способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	<b>М.1.а.3</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
<b>Л.и.3</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	<b>М.1.б.1</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
<b>Л.в.3</b> способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	<b>М.1.б.2</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
<b>Л.в.3</b> способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	<b>М.1.б.6</b> выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
<b>Л.е.4</b> готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <b>Л.г.1</b> эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	<b>М.1.б.7</b> анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	<b>ЛР 11.</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
<b>Л.в.3</b> способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	<b>М.3.а.1</b> самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	

Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;		
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

**Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета**

<b>Наименование ОК согласно ФГОС СПО</b>	<b>Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование ПК согласно ФГОС СПО</b>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПБ 1</b> владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<b>ПБ 2</b> умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;	
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>ПБ 3</b> умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;	

<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПБ 4</b> умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПБ 5</b> умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПБ 6</b> умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p>	<p><b>ПК 3.5</b> Вести учётно-отчётную документацию</p>

<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПБ 7</b> умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>ПБ 8</b> умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПБ 9</b> умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные</p>	

	факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;	
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>ПБ 10</b> умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<b>ПБ 11</b> умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<b>ПБ 12</b> умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	<b>ПБ 13</b> умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты	

<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПБ 14</b> умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПУ 1</b> умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПУ 2</b> умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения</p>	<p><b>ПУ 3</b> умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать</p>	

задач профессиональной деятельности;	графы различными способами; использовать графы при решении задач;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<b>ПУ 4</b> умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 5</b> умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 6</b> умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 7</b> умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с	

	помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 8</b> умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач	<b>ПУ 9</b> умение свободно оперировать	



<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПУ 10</b> умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПУ 11</b> умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с</p>	

	комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 12</b> умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 13</b> умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	<b>ПУ 14</b> умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость,	

<p>применительно к различным контекстам;</p>	<p>пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПУ 15</b> умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми,</p>	

	расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 16</b> умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 17</b> умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица $2 \times 2$ и $3 \times 3$ , определитель матрицы, геометрический смысл определителя;	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПУ 18</b> умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их	

	<p>системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПУ 19</b> умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>244</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>230</b>
в том числе:	
практические занятия	136
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена (6 часов)</b>	

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**МАТЕМАТИКА**

**2.1 Структура учебного предмета**

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 1. Введение.	1
Тема 2. Развитие понятия о числе.	3
Тема 3. Функции, их свойства и графики.	4
Тема 4. Основы тригонометрии.	32
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.	20
Тема 6. Координаты и векторы.	12
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	18
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	10
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
Тема 9. Степени и корни.	12
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	32
Тема 11. Начала математического анализа.	44
Тема 12. Измерения в геометрии.	18
Тема 13. Комплексные числа	8
Тема 14. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	12
Тема 15. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств. / <b>Проектная деятельность (по выбору)</b>	8
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>244</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).	Объем часов	Результат обучения по разделам/ темам	Уровень освоения
<b>Тема 1. Введение.</b>	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в системе СПО.	1	Л.в.3, М.1.а3	1
<b>Тема 2. Развитие понятия о числе.</b>	Содержание учебного материала		ПУ 2, ПУ 5, М.1.6.7	2
	Целые, рациональные, действительные числа. Приближенные вычисления. Погрешности приближений.	1		
	<b>Практические занятия:</b> Числа и алгебраические преобразования	2		
<b>Тема 3. Функции, их свойства и графики.</b>	Содержание учебного материала		ПБ 4, ПУ 8, Л.в.3	2
	Функции. Область определения и множество значений функции. График, построение графиков, заданных различными способами. Свойства функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Обратные функции. Алгебраические преобразования.	4		
<b>Тема 4. Основы тригонометрии.</b>	Содержание учебного материала		ПБ 3, ПБ 5, ПУ 6, ПУ 8, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	2
	1 Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс числа.	2		
	2 Формулы приведения.	2		
	3 Тригонометрические функции числового и углового аргумента.	2		
	4 Основные формулы тригонометрии. Исследования $\sin x$ , $\cos x$ , $\operatorname{tg} x$ , $\operatorname{ctg} x$ .	2		
	5 Обратные тригонометрические функции, решение тригонометрических уравнений.	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	1 Применение свойств тригонометрических функции.	4		
	2 Применение тригонометрических формул.	4		
	3 Тождественные преобразования	4		
	4 Решение тригонометрических уравнений.	6		
<b>Точка рубежного контроля:</b> Свойства тригонометрических функций. Основные формулы тригонометрических преобразований, тригонометрические	4			



	уравнении.				
<b>Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.</b>	Содержание учебного материала			ПБ 1, ПБ 9, ПУ 1, ПУ 14, Л.в.3, М.1.6.6, ОК 01, ОК 02	
	1 Аксиомы стереометрии следствия из них.	2			
	2 Теоремы о параллельности прямых и плоскостей, решение задач.	2			
	3 Теоремы о параллельности плоскостей, решение задач.	2			
	4 Перпендикулярность прямых и плоскостей, перпендикуляр и наклонные, двугранный угол, решение задач.	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	1 Использование аксиом стереометрии.	2		3	
	2 Использование теорем о параллельности прямых и плоскостей.	4			
	3 Решение задач по теме перпендикулярность прямой и плоскости.	2			
	4 Решение задач по теме перпендикуляр и наклонные.	2			
<b>Точка рубежного контроля:</b> Параллельность прямой и плоскости, плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости, плоскостей.		2			
<b>Тема 6. Координаты и векторы.</b>	Содержание учебного материала			ПБ 13, ПУ 17, Л.в.3, М.3.6.3, М.1.6.2, ОК 03	
	Прямоугольная система координат в пространстве. Модуль вектора. Действие над векторами. Проекция вектора на ось. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	1 Действия над векторами.	4			
	2 Использование координат и векторов при решении задач.	4			
	<b>Самостоятельная работа:</b> Использование координат и векторов		2		
<b>Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.</b>	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 12, ПУ 14, ПУ 15, Л.е.4, Л.г.1, М.1.6.7, ЛР 11, М.1.6.2, ОК 01	
	Призма, параллелепипед, куб, площадь поверхности. Пирамида, площадь поверхности. Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, решение задач.	4			
	<b>Практические занятия:</b>				
	1 Нахождение площадей многогранников по моделям. Решение задач по данной теме.	4			
	2 Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, решение задач.	4			
	3 Решение задач по данной теме.	4			

	<b>Точка рубежного контроля:</b> Построение сечений многогранников. Нахождение площади поверхности многогранников	2			
<b>Тема 8. Тела и поверхности вращения.</b>	Содержание учебного материала		ПБ 10, ПБ 12, ПУ 14, ПУ 15, Л.е.4, Л.г.1, М.1.6.7, ЛР 11, М.1.6.2, ОК 01	3	
	Цилиндр, площадь поверхности. Конус, площадь поверхности. Шар, сфера. Решение задач. Осевые сечения и сечения параллельные основанию.	4			
	<b>Практические занятия.</b>				
	1 Нахождение сечений круглых тел.	2			
	2 Нахождение площадей их поверхностей.	4			
<b>Дифференцированный зачет</b>		2			
<b>Тема 9. Степени и корни.</b>	Содержание учебного материала		ПБ 2, ПБ 3, ПУ 6, ПУ 7, Л.в.3, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 03	3	
	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства.	2			
	Степени с действительными показателями.	2			
	Иррациональные уравнения.	2			
	<b>Практические занятия:</b>			3	
	1 Преобразование рациональных и иррациональных выражений.	2			
	2 Иррациональные уравнения.	2			
	3 Корень n-степени, степенные функции.	2			
<b>Тема 10. Показательная и логарифмическая функция</b>	Содержание учебного материала		ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, ПУ 6, ПУ 7, ПУ 8, М.3.а.1, Л.в.3, Л.е.4, М.3.б.3, М.1.6.2, ОК 02	3	
	1 Показательная функция, решение показательных уравнений и неравенств.	2			
	2 Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	2			
	3 Решение логарифмических уравнений.	4			
	4 Решение логарифмических неравенств.	4			
	<b>Практические занятия:</b>			3	
	1 Показательная функция, решение показательных уравнений и неравенств.	4			
	2 Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	4			
	3 Решение логарифмических уравнений.	4			
		4 Решение логарифмических неравенств.		4	
		<b>Точка рубежного контроля:</b> Показательная функция, ее свойства, показательные уравнения и неравенства. Логарифмы, свойства логарифмов, решение логарифмических уравнений и неравенств.		4	
<b>Тема 11.</b>	Содержание учебного материала		ПБ 4, ПБ 14,	3	

<b>Начала математического анализа.</b>	1	Предел последовательности, предел функции на бесконечности и в точке, приращение функции, определение производной, производная суммы и произведения.	2	ПУ 9, ПУ 10, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01		
	2	Производная частного.	2			
	3	Производная сложных функций.	2			
	4	Производная тригонометрических функций.	2			
	5	Признак монотонности, исследование функций с помощью производных.	2			
	6	Наибольшее и наименьшее значение функций, решение упражнений.	2			
	7	Определение первообразной, правила вычисления первообразных, площадь криволинейной трапеции, интеграл, формула Ньютона-Лейбница	4			
	<b>Практические занятия:</b>					
	1	Нахождение пределов в точке и на бесконечности.	4			3
	2	Применение правил нахождения производных.	4			
	3	Исследование функций на монотонность, решение упражнений.	4			
	4	Наибольшее и наименьшее значение функций, решение упражнений.	4			
	5	Использование правил нахождения первообразных.	4			
6	Нахождение определенных интегралов.	4				
<b>Точка рубежного контроля:</b> Вычисление производных. Применение производной для исследования функций. Определенный интеграл.			4			
<b>Тема 12. Измерения в геометрии.</b>	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14, ПУ 15, ПУ 16, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, ОК 03	3	
	Объем куба, параллелепипеда, призмы, цилиндра. Объем пирамиды и конуса.		4			
	Объем шара и сферы. Подобия тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.		4			
	<b>Практические занятия:</b>					
	1	Нахождения объемов многогранников по моделям.	4			
	2	Нахождения объемов круглых тел по моделям.	4			
<b>Точка рубежного контроля:</b> Решение задач по вычислению объемов многогранников и круглых тел			2			
<b>Тема 13. Комплексные числа</b>	<b>Практические занятия:</b>			ПУ 11, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	2	
	1	Комплексные числа и арифметические операции над ними	2			
	2	Тригонометрическая форма записи комплексного числа	2			

	Самостоятельная работа: Комплексные числа и квадратные уравнения		4			
<b>Тема 14. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей</b>	Содержание учебного материала			ПБ 7, ПБ 8, ПУ 3, ПУ 4, ПУ 12, ПУ 13, ПУ 18, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02, ПК 3.5	2	
	Основные понятия комбинаторики. Перестановки, сочетания, размещения. Бином Ньютона. Вероятность события. Представление данных. Графы.		2			
	<b>Практические занятия:</b>				2	
	1	Простейшие вероятностные задачи	2			
	2	Сочетания и размещения. Бином Ньютона	2			
	3	Треугольник Паскаля. Графы.	2			
	<b>Точка рубежного контроля:</b> Подсчет числа сочетаний, перестановок. Случайные события		2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Теория графов		2				
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Тема 15. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.</b>	Содержание учебного материала			ПБ 3, ПБ 6, ПУ 19, Л.в.3, Л.е.4, М.1.а.3, Л.и.3, М.1.б.1, М.3.а.1, М.3.в.3, М.1.б.2, ОК 02, ОК 04	3	
	<b>Практические занятия:</b>					
	1	Выбор темы, написание плана работы	Основные приемы решения уравнений			2
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Основные приемы решения неравенств.			2
	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Основные приемы решения систем.			2
4	Защита проекта	Учет реальных ограничений.	2			
<b>Консультации</b>			<b>2</b>			
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>			
			<b>Всего</b>	<b>244</b>		

### 2.3 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
Развитие понятия о числе	-дидактический раздаточный материал
Функции и их свойства	-таблица «Свойства функций»
Основы тригонометрии	- графики тригонометрических функций -таблицы значений тригонометрических функций, формул приведения, основных формул тригонометрии -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы.
Прямые и плоскости в пространстве	-электронные презентации: «Взаимное расположение прямых в пространстве», «Параллельность плоскостей», «Аксиомы стереометрии», «Перпендикулярность прямой и плоскости». -модели поверхностей --дидактический материал для организации внеаудиторной самостоятельной работы
Координаты и векторы	-модели параллелепипеда - дидактический раздаточный материал
Многогранники. Площадь поверхности.	-электронные презентации: «Пирамиды», «Многогранники». -модели пирамид, призм - дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы.
Тела и поверхности вращения	-электронные презентации: «Круглые тела», «Симметрия в архитектуре». -модели цилиндра, конуса, шара --дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Степени и корни	- дидактический раздаточный материал
Показательная и логарифмическая функции	-таблицы «Свойства показательной функции», «Свойства логарифмов». - логарифмы, решение неравенств -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Начала математического анализа	-таблицы производных и первообразных элементарных функций - графики функций, площадей плоских фигур -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Измерения в геометрии	-электронные презентации: «Круглые тела», «Многогранники», «Правильные многогранники», «Симметрия», «Объемы тел». -модели геометрических тел -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Комплексные числа	- дидактический раздаточный материал
Элементы математической	- дидактический раздаточный материал

статистики, комбинаторики и ТВ.	
Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	- <i>графики функций, примеры решений обыкновенных уравнений, неравенств.</i> - <i>дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы</i>

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

##### а) основные источники:

- 1) Башмаков, М. И., Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / М. И. Башмаков, С. Б. Энтина. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-10588-7. — URL: <https://book.ru/book/945228> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 2) Башмаков, М. И., Математика : учебник / М. И. Башмаков. — Москва : КноРус, 2022. — 394 с. — ISBN 978-5-406-09589-8. — URL: <https://book.ru/book/943210> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 3) Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: базовый и углубленный уровни: учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева.-10-е изд.,стер.-Москва: Просвещение, 2022.-463 с. ISBN 978-5-09-087759-6

##### б) дополнительные источники:

- 1) Никольский С. М, Потапов М. К., Решетников Н.Н и др. Алгебра и начало математического анализа. 11 класс – М: Просвещение, 2019.
- 2) Колягин Ю. М, Ткачев М.В, Шабунин М.И. и др. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 класс – М: Просвещение, 2019
- 3) Шепелева Ю.В. Алгебра и начала математического анализа. Тематические тесты. 11 класс. – М: Просвещение, 2018

##### в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- 1) Программированные тесты в формате «MyTest» по всему курсу
- 2) Тесты on-line: [www.fepo.ru](http://www.fepo.ru)
- 3) [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы)
- 4) Электронные презентации по темам:
  - Взаимное расположение прямых в пространстве;
  - Параллельность плоскостей;
  - Аксиомы стереометрии;
  - Перпендикулярность прямой и плоскости;
  - Пирамиды;
  - Многогранники;
  - Правильные многогранники;
  - Симметрия;
  - Симметрия в архитектуре;
  - Круглые тела;
  - Объемы тел.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Тема 1.</b> Л.в.3, М.1.а3	-устный опрос	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 2.</b> ПУ 2, ПУ 5, М.1.б.7	- выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 3.</b> ПБ 4, ПУ 8, Л.в.3	-графический диктант -анализ графиков функций -контрольная работа	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 4.</b> ПБ 3, ПБ 5, ПУ 6, ПУ 8, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	- математический диктант -анализ графиков функций - взаимоконтроль	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 5.</b> ПБ 1, ПБ 9, ПУ 1, ПУ 14, Л.в.3, М.1.б.6, ОК 01, ОК 02	- рефераты - решение проблемных задач	Тестирование
<b>Тема 6.</b> ПБ 13, ПУ 17, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 03	- математический диктант -презентации - задания на построения сечений - изготовление моделей - измерение и вычисление площадей по моделям	Зачетная работа Тестирование
<b>Тема 7.</b> ПБ 10, ПБ 12, ПУ 14, ПУ 15, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	- сообщения -презентации - тесты с выбором ответов	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 8.</b> ПБ 10, ПБ 12, ПУ 14, ПУ 15, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	- рефераты - математический диктант - взаимоконтроль - решение заданий по образцу	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 9.</b> ПБ 2, ПБ 3, ПУ 6, ПУ 7, Л.в.3, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 03	- сообщения -презентации - математические диктанты -анализ графиков функций - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 10.</b> ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, ПУ 6, ПУ 7, ПУ 8, М.3.а.1, Л.в.3, Л.е.4, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 02	- сообщения -презентации - математические диктанты - тесты с выбором ответов -решение задач из практической деятельности	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 11.</b> ПБ 7, ПБ 8, ПУ 3, ПУ 4, ПУ 12, ПУ	-презентации - измерение объемов по моделям - геометрические диктанты	Решение задач Задания в тестовой форме

13, ПУ 18, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02	- решение профессиональных задач	
<b>Тема 12.</b> ПБ 4, ПБ 14, ПУ 9, ПУ 10, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	- презентации - измерение объемов по моделям - решение профессиональных задач - геометрические диктанты	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 13.</b> ПУ 11, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	- сообщения - презентации - решения задач по алгоритму - взаимоконтроль - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
<b>Тема 14.</b> ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14, ПУ 15, ПУ 16, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, ОК 03, ПК 3.5	- рефераты - презентации - решение задач из повседневной жизни	Задачи из практической деятельности
<b>Тема 15.</b> ПБ 3, ПБ 6, ПУ 19, Л.в.3, Л.е.4, М.1.а.3, Л.и.3, М.1.б.1, М.3.а.1, М.3.в.3, М.1.б.2, ОК 02, ОК 04	- решения задач по алгоритму - взаимоконтроль - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.04 Иностранный язык**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка
- Давлетбаева Ф.А., преподаватель английского языка

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Иностранный язык

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1.	Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России.
<b>в) духовно-нравственного воспитания:</b>	
Л.в.5.	Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.
<b>д) физического воспитания:</b>	
Л.д.3.	Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.3.	Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы.
<b>ж) экологического воспитания:</b>	
Л.ж.3.	Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.3.	Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.12.	Уметь интегрировать знания из разных предметных областей.
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.1.	Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.
<b>2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>б) общение:</b>	
М.2.а.4.	Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

<b>3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
<b>М.3.а.5.</b>	Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение.
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
<b>М.3.в.5.</b>	Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

### Предметных результатов

<b>П 1.</b>	<p>Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до</p>
-------------	--

	180 слов.
<b>П 2.</b>	Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера.
<b>П 3.</b>	Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям.
<b>П 4.</b>	Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии.
<b>П 5.</b>	Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей.
<b>П 6.</b>	Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении.
<b>П 7.</b>	Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку.
<b>П 8.</b>	Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).
<b>П 9.</b>	Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом

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

**Общих компетенций:**

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

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

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

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

**Профессиональных компетенций:**

**ПК 2.1.** Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

**Личностных результатов:**

**ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p><b>Л.б.1.</b> Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России.</p>	<p><b>М.3.а.5.</b> Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение.</p>	<p><b>ЛР5.</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>
<p><b>Л.е.3.</b> Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы.</p>	<p><b>М.3.в.5.</b> Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</p>	
<p><b>Л.д.3.</b> Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.</p>	<p><b>М.2.а.4.</b> Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	
<p><b>Л.ж.3.</b> Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.</p>	<p><b>М.1.б.12.</b> Уметь интегрировать знания из разных предметных областей.</p>	<p><b>ЛР5.</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>
<p><b>Л.и.3.</b> Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p>	<p><b>М.1.в.1.</b> Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.</p>	



Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p><b>П 1.</b> Владение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи.</p> <p><b>П 2.</b> Владение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера.</p> <p><b>П 5.</b> Владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей.</p> <p><b>П 7.</b> Владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку.</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<p><b>П 3.</b> Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и</p>

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям.</p> <p><b>П 4.</b> Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии.</p>	<p>вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>
<p><b>ОК. 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>П 3.</b> Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям.</p> <p><b>П 6.</b> Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении.</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p><b>П 8.</b> Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).</p> <p><b>П 9.</b> Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>	
<p><b>ОК. 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><b>П 8.</b> Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).</p> <p><b>П 9.</b> Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		78
в том числе:		
практические занятия		78
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Иностранный язык

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>	<b>18</b>
Тема 1.1. Произношение и правила чтения. Интонация. Способы словообразования.	
Тема 1.2. Артикли (определенный и неопределенный). Порядок слов в предложении.	
Тема 1.3. Числительные: количественные и порядковые. Часы.	
Тема 1.4. Дни недели. Месяца. Предлоги времени. Единственное и множественное число существительных.	
Тема 1.5. Язык классного обихода. Личные и притяжательные местоимения.	
Тема 1.6. Речевой этикет. Спряжение глаголов to be и to have: утвердительная, отрицательная и вопросительная форма.	
Тема 1.7. Моя квартира. обстоятельная конструкция there is / are. Предлоги места.	
Тема 1.8. Город и его инфраструктура. Наречия и выражения места и направления. Предлоги места.	
<b>Раздел 2. Иностранный язык – язык межличностного общения</b>	<b>8</b>
Тема 2.1. Моя семья. Мои друзья. Притяжательный падеж существительных.	
Тема 2.2. Мой рабочий день. Решение конфликтных ситуаций. The Present Simple Tense.	
Тема 2.3. Мой техникум. Разница со школьным образованием. The Present Simple Tense.	
Тема 2.3. Моя будущая специальность: техник технолог по мясу и мясным продуктам. Выбор профессии. The Present Continuous Tense.	
<b>Раздел 3. Хобби, досуг</b>	<b>12</b>
Тема 3.1. Мое свободное время и хобби. Молодежь в современном обществе. Указательные и вопросительные местоимения. Конструкция to be going to.	
Тема 3.2. Спорт. Виды спортивной деятельности. Модальный глагол can. Типы вопросов.	
Тема 3.3. Музыка. Музыкальные жанры. The Past Simple Tense. Правильные глаголы	
Тема 3.4. Литература. Книги. The Past Simple Tense. Неправильные глаголы.	
Тема 3.5. Кино. Театр. Изобразительное искусство. Живопись. The Past Continuous Tense.	
<b>Раздел 4. Описание человека</b>	<b>4</b>
Тема 4.1. Внешность. Степени сравнения прилагательных.	
Тема 4.2. Личностные качества, характер. Степени сравнения прилагательных. Сравнительные обороты as...as, so ...as, the more...the better.	
<b>Раздел 5. Путешествие в страну изучаемого языка</b>	<b>12</b>
Тема 5.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Географическое положение Соединенного	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Королевства. Политическая система Соединенного Королевства. The Future Simple Tense. The Future Continuous Tense.	
Тема 5.2. Соединенные Штаты Америки. Географическое положение. Политическая система США. Употребление артиклей с географическими названиями.	
Тема 5.3. Канада. Страдательный залог.	
Тема 5.4. Австралия. Модальные глаголы (must, have to, ought to, should, may, could).	
Тема 5.5. Новая Зеландия. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Употребление наречий: a lot of, many, much, (a) few, (a) little.	
Тема 5.6. Роль иностранного языка в современном мире. Времена группы Perfect Tense. Времена группы Perfect Continuous Tense.	
<b>Раздел 6. Моя Родина</b>	<b>8</b>
Тема 6.1. Моя Родина – Россия. Географическое положение России. Политическое устройство России.	
Тема 6.2. Татарстан. Казань. Условные предложения (0, I, II и III тип).	
Тема 6.3. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка. Прямая и косвенная речь.	
<b>Раздел 7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье</b>	<b>6</b>
Тема 7.1. Человек и природа. Проблемы окружающей среды.	
Тема 7.2. Заболевания. Посещение врача.	
Тема 7.3. Здоровый образ жизни. Полезные и вредные привычки.	
<b>Проектная деятельность / Раздел 8. Научно-технический прогресс</b>	<b>8</b>
Тема 8.1. Технический прогресс. Современные средства информации и коммуникации.	
Тема 8.2. Интернет-безопасность. Союзы so, but, because, although.	
Тема 8.3. Роль Интернета в жизни человека.	
Тема 8.4. Итогово-обобщающее занятие.	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>80</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Вводно-коррективный курс.</b>		<b>Л.е.3. Л.и.3.</b>	
<b>Тема 1.1. Основные особенности английского языка.</b>	Содержание учебного материала		<b>М.1.б.12.</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>М.1.в.1.</b>	
	<b>1</b> Произношение и правила чтения. Интонация. Способы словообразования.	2	<b>М.3.а.5.</b>	<b>1</b>
	<b>2</b> Порядок слов в предложении. Отличия британского и американского вариантов английского языка. Артикли (определенный и неопределенный).	2	<b>П2 П3</b>	<b>1</b>
<b>3</b> Числительные: количественные и порядковые. Часы	2	<b>ОК 04.</b> <b>ОК. 02.</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2. Иностранный язык в повседневной жизни.</b>	Содержание учебного материала		<b>Л.е.3. Л.и.3.</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>М.1.б.12.</b>	
	<b>1</b> Дни недели. Месяцы. Предлоги времени. Единственное и множественное число существительных	2	<b>М.1.в.1.</b>	<b>3</b>
	<b>2</b> Язык классного обихода. Личные и притяжательные местоимения.	2	<b>М.2.а.4.</b>	<b>3</b>
	<b>3</b> Речевой этикет. Спряжение глагола <b>to be</b> , утвердительная, отрицательная и вопросительная форма.	2	<b>М.3.а.5.</b>	<b>3</b>
	<b>4</b> Моя квартира. обстоятельная конструкция <b>there is / are</b> . Предлоги места.	2	<b>П1 П3 П4</b>	<b>3</b>
	<b>5</b> Город и его инфраструктура. Особенности передвижения в Великобритании. Наречия и выражения места и направления. Предлоги места.	2	<b>П5 П6 П7</b>	<b>3</b>
<b>Точка рубежного контроля №1:</b> Порядок слов в предложении. Артикль. Числительные. Спряжение глагола <b>to be</b> . обстоятельная конструкция <b>there is / are</b> .	2	<b>П8 П9</b> <b>ОК. 02.</b> <b>ОК 04.</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык – язык профессионального общения.</b>		<b>Л.в.5. Л.е.3.</b>	
<b>Тема 2.1. Роль иностранного языка.</b>	Содержание учебного материала		<b>Л.и.3.</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>М.1.б.12.</b>	
	<b>1</b> Моя семья. Мои друзья. Притяжательный падеж существительных.	2	<b>М.1.в.1.</b>	<b>3</b>
	<b>2</b> Мой рабочий день. Решение конфликтных ситуаций. The Present Simple Tense.	2	<b>М.2.а.4.</b>	<b>3</b>
<b>3</b> Мой техникум. Разница со школьным образованием. The Present Simple Tense.	2	<b>М.3.а.5.</b>	<b>3</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	4	Моя будущая специальность: техник технолог по мясу и мясным продуктам. Выбор профессии. The Present Continuous Tense.	2	М.3.в.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 03. ОК 04. ЛР 5. ПК 2.1.	3
<b>Раздел 3</b>	<b>Хобби, досуг</b>			Л.б.1. Л.ж.3.	
<b>Тема 3.1. Досуг молодежи.</b>	Содержание учебного материала			Л.и.3. М.1.б.12.	
	<b>Практические занятия:</b>			М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.а.5.	
	1	Мое свободное время и хобби. Молодежь в современном обществе. Указательные и вопросительные местоимения. Конструкция to be going to.	2	П1 П2 П3	3
	2	Спорт. Виды спортивной деятельности. Модальный глагол can. Типы вопросов.	2	П4 П5 П6	2
	3	Музыка. Музыкальные жанры. The Past Simple Tense. Правильные глаголы.	2	П7 П8 П9	3
	4	Литература. Книги. The Past Simple Tense. Неправильные глаголы.	2	ОК. 02. ОК 04.	3
	5	Кино. Театр. Изобразительное искусство. Живопись. The Past Continuous Tense.	2	ЛР 5.	
	<b>Точка рубежного контроля № 2.</b> The Present Simple Tense. The Present Continuous Tense. Past Simple Tense. Past Continuous Tense.		2		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Описание человека.</b>			Л.ж.3. М.1.б.12.	
<b>Тема 4.1. Внешность и характер.</b>	Содержание учебного материала			М.2.а.4. М.3.в.5.	
	<b>Практические занятия:</b>				
	1	Внешность. Степени сравнения прилагательных.	2		3



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	2	Личностные качества, характер. Степени сравнения прилагательных. Сравнительные обороты as...as, so ...as, the more...the better.	2	П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК 04.	3
<b>Раздел 5.</b>	<b>Путешествие в страну изучаемого языка.</b>			<b>Л.и.3.</b>	
<b>Тема 5.1. Англоязычные страны.</b>	Содержание учебного материала			<b>М.1.б.12.</b>	
	<b>Практические занятия:</b>			<b>М.1.в.1.</b>	
	1	Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Географическое положение Соединенного Королевства. Политическая система Соединенного Королевства. The Future Simple Tense. The Future Continuous Tense.	2	<b>М.2.а.4.</b>	2
	2	Соединенные Штаты Америки. Географическое положение. Политическая система США. Употребление артиклей с географическими названиями.	2	<b>М.3.в.5.</b>	2
	3	Канада. Страдательный залог.	2	П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02.	2
	4	Австралия. Модальные глаголы (must, have to, ought to, should, may, could).	2	<b>ОК 04.</b>	2
	5	Новая Зеландия. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Употребление наречий: a lot of, many, much, (a) few, (a) little.	2		2
	6	Роль иностранного языка в современном мире. Времена группы Perfect Tense. Времена группы Perfect Continuous Tense.	2		2
<b>Раздел 6.</b>	<b>Моя Родина.</b>			<b>Л.б.1. Л.в.5.</b>	
<b>Тема 6.1. Россия.</b>	Содержание учебного материала			<b>Л.е.3. Л.и.3.</b>	
	<b>Практические занятия:</b>			<b>М.1.б.12.</b>	
	1	Моя Родина – Россия. Географическое положение России. Политическое устройство России.	2	<b>М.1.в.1.</b>	3
	2	Татарстан. Казань. Условные предложения (0, I, II и III тип).	2	<b>М.2.а.4.</b>	3
	3	Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка. Прямая и косвенная речь.	2	<b>М.3.в.5.</b>	3
				П1 П2 П3 П4 П5 П6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
	Точка рубежного контроля №3: Регионы России (защита проекта): географическое положение, достопримечательности, национальные мясные блюда и их рецептура.		2	П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.1. ЛР5		
<b>Раздел 7.</b>	<b>Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье.</b>			Л.б.1. Л.д.3.		
<b>Тема 7.1.Здоровый образ жизни.</b>	Содержание учебного материала			Л.ж.3.		
	<b>Практические занятия:</b>			М.1.б.12.		
	<b>1</b>	Человек и природа. Проблемы окружающей среды.	2	М.1.в.1.	2	
	<b>2</b>	Заболевания. Посещение врача.	2	М.2.а.4.	3	
	<b>3</b>	Здоровый образ жизни. Полезные и вредные привычки.	2	М.3.а.5. М.3.в.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04. ОК 07. ЛР 5.	3	
<b>Раздел 8.</b>	<b>Научно-технический прогресс.</b>			Л.и.3.		
<b>Проектная деятельность (по выбору)/ Тема 8.1.Технический прогресс</b>	Содержание учебного материала			М.1.б.12.		
	<b>Практические занятия:</b>			М.1.в.1.		
	<b>1</b>	Выбор темы, написание плана работы	Тема 8.1. Технический прогресс. Современные средства информации и коммуникации.	2	М.2.а.4. М.3.а.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6	
	<b>2</b>	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Тема 8.2. Интернет-безопасность. Союзы so, but, because, although.	2	П7 П8 П9 ОК. 02.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Тема 8.3. Роль Интернета в жизни человека.	2	ОК 03.
	4	Защита проекта	Тема 8.4. Итогово-обобщающее занятие.	2	
<b>Консультации</b>			<b>2</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>		
<b>Всего:</b>			<b>80</b>		

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
<b>1. Вводно-коррективный курс</b>	- аудио записи по фонетике; - видео «Речевой этикет», «Язык классного обихода»; - плакат: «Спряжение глагола <i>to be</i> »; «Образование множественного числа имен существительных»; - мультимедийные презентации: «Личные и притяжательные местоимения», «Город и его инфраструктура».
<b>2. Иностранный язык – язык межличностного общения</b>	- плакат: «Видовременные формы глагола»; «Present Indefinite/ Present Continuous» - аудиозапись с материалами для аудирования; - мультимедийная презентация «Современные профессии» - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.
<b>3. Хобби, досуг</b>	- видео «Молодежь в современном обществе»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме; - плакат «Типы вопросов».
<b>4. Описание человека</b>	- мультимедийная презентация «Внешность человека»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики и грамматики по теме; - аудиозапись с материалами для аудирования.
<b>5. Путешествие в страну изучаемого языка</b>	- географические карты: «Великобритания», «США», «Австралия», «Канада». - иллюстрации по теме: «Традиционные блюда страны изучаемого языка», «Животный мир Австралии», «Достопримечательности Лондона» - раздаточный материал для отработки лексики и грамматики по темам разделов, для развития навыков изучающего чтения - плакаты: «Видовременные формы глагола», «Таблица неправильных глаголов», «Past Indefinite/ Present Perfect», «Past Indefinite/Past Continuous», «Future Indefinite», «Passive Voice», «Условные придаточные предложения», «Правительство и президенты США», «Известные люди Великобритании» - мультимедийная презентация «Великобритания», «США, «Условные предложения», «Модальные глаголы»; - видео материалы: «В аэропорту», «В Сан-Франциско», «В ресторане» - аудио запись с материалами для аудирования.
<b>6. Моя Родина</b>	- плакат: «Видовременные формы глагола», «Таблица неправильных глаголов», «Present Perfect», «Complex Object»;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- географическая карта «Россия»</li> <li>- раздаточный материал для закрепления лексики по теме, для развития навыков изучающего чтения</li> <li>- дидактический материал для закрепления грамматического правила</li> </ul>
<b>7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видео «Проблемы окружающей среды»;</li> <li>- аудио запись с материалами для аудирования;</li> <li>- мультимедийная презентация «Здоровый образ жизни».</li> </ul>
<b>8. Научно-технический прогресс</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видео «Технологические инновации»;</li> <li>- аудио запись с материалами для аудирования;</li> <li>- схемы: «Роль Интернета в жизни человека».</li> </ul>

#### **Технические средства обучения:**

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

##### **а) Основные источники:**

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО \ (Г.Т. Безкоровайная, Е.А. Койранская, Н.И.Соколова, Г.В. Лаврик).- 11-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2022 ISBN 978-5-0054-0885-3.
2. Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2023. — 281 с. — ISBN 978-5-406-11164-2. — URL: <https://book.ru/book/947682> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
3. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс : учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва : КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

##### **б) Дополнительные источники:**

1. Пославская Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-406-07953-9. — URL: <https://book.ru/book/938467> (дата обращения: 09.12.2021). — Текст : электронный.
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений.- СПб.: КАРО, 2019. – 576с.
3. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / Т.А. Карпова. — Москва: КноРус, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-406-06619-5. <https://www.book.ru>
4. Английский язык для всех специальностей: учебник / А.П. Голубев, И.Б. Смирнова, А.Д. Жук. — Москва: КноРус, 2018. — 280 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06567-9. <https://www.book.ru>
5. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: практикум / Т.А. Карпова, А.С. Восковская, М.В. Мельничук. — Москва: КноРус, 2018. — 264 с. — ISBN 978-5-406-06280-7. <https://www.book.ru>

**в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:**

1. Интернет-ресурсы:

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)

[sdo.ngti.ru](http://sdo.ngti.ru) (дистанционное обучение НТТ)

[book.ru](http://book.ru) (электронная библиотека)

2. Тесты on-line: [www.BasicEnglish.com](http://www.BasicEnglish.com)

3. Мультимедийные презентации по темам: «Личные и притяжательные местоимения», «Город и его инфраструктура», «Современные профессии», «Внешность человека», «Здоровый образ жизни», «Великобритания», «США», «Условные предложения», «Модальные глаголы».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		
Л.е.3. Л.и.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.3.а.5. П2 П 3 ОК 04. ОК. 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• составление диалога</li> <li>• аудирование</li> <li>• составление резюме</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление монолога</li> </ul>
<b>Раздел 2. Иностраный язык – язык профессионального общения</b>		
Л.е.3. Л.и.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.а.5. П1 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• изучающее чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• личное письмо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля (выполнение лексических грамматических заданий)</li> </ul>
<b>Раздел 3. Хобби, досуг</b>		
Л.б.1. Л.ж.3. Л.и.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.а.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04. ЛР 5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• словарный диктант</li> <li>• выполнение заданий и упражнений по грамматике</li> <li>• составление монолога</li> <li>• аудирование</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля (выполнение лексических грамматических заданий)</li> </ul>
<b>Раздел 4. Описание человека</b>		
Л.ж.3. М.1.б.12. М.2.а.4. М.3.в.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• словарный диктант</li> <li>• выполнение заданий и упражнений по грамматике</li> <li>• аудирование</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление монолога</li> </ul>
<b>Раздел 5. Путешествие в страну изучаемого языка</b>		
Л.и.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.в.5. П1 П2 П3 П4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• составление диалога</li> <li>• составление монолога</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• ролевая игра</li> <li>• беседа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление проекта</li> </ul>

<p>П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>рассказ</i></li> <li>• <i>пересказ текстов</i></li> <li>• <i>разработка проекта (презентации)</i></li> <li>• <i>выполнение грамматических упражнений</i></li> </ul>	
<b>Раздел 6. Моя Родина</b>		
<p>Л.б.1. Л.в.5. Л.е.3. Л.и.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.в.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.1. ЛР5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>чтение и перевод печатных изданий</i></li> <li>• <i>пересказ текстов</i></li> <li>• <i>просмотр видео материалов</i></li> <li>• <i>аудирование</i></li> <li>• <i>сочинение</i></li> <li>• <i>составление проекта</i></li> <li>• <i>выполнение грамматических упражнений</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос, беседа</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>точка рубежного контроля (проектная работа с защитой)</i></li> </ul>
<b>Раздел 7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье</b>		
<p>Л.б.1. Л.д.3. Л.ж.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.а.5. М.3.в.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04. ОК 07. ЛР 5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>просмотр видео материалов</i></li> <li>• <i>аудирование</i></li> <li>• <i>сочинение</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос, беседа</i></li> <li>• <i>чтение и перевод печатных изданий</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>составление диалога</i></li> </ul>
<b>Раздел 8. Научно-технический прогресс</b>		
<p>Л.и.3. М.1.б.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.а.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 03.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>просмотр видео материалов</i></li> <li>• <i>аудирование</i></li> <li>• <i>разработка проекта</i></li> <li>• <i>составление монолога</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>защита проекта</i></li> </ul>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.05 Информатика**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023 г.



СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Валиева Г.Р. преподаватель информатики  
- Панкова Н.В., преподаватель информатики  
- Кашапова З.Т., преподаватель информатики

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Информатика

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
<b>г) эстетического воспитания:</b>	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.9	разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.2	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М.1.в.5	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
<b>2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>б) совместная деятельность:</b>	
М.2.а.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.а.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
М.2.а.5	предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
<b>3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
<b>б) самоконтроль:</b>	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

### **Предметных результатов**

П.1	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
П.2	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
П.3	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
П.4	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;
П.5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

П.6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
П.7	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
П.8	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);
П.9	умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
П.10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
П.11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;
П.12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

**Общих компетенций:**

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

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

**Профессиональных компетенций:**

ВД организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору):

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

**Личностных результатов:**

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

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

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.9 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде



	<p>осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	<p>лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
<p>Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p>	<p>М.2.а.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>М.2.а.3 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>М.2.а.5 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
<p>Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p>	<p>М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>М.3.а.4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>М.3.а.6 оценивать приобретенный опыт;</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
<p>Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p>	<p>М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>

	М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	
--	---	--

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

<b>Наименование ОК согласно ФГОС СПО</b>	<b>Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование ПК согласно ФГОС СПО</b>
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в	П3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
коллективе и команде.		
	П4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П5 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	П8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p>	
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>П9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p>	
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>П 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и</p>	<p>П 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования;</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p>	
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>П 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		113
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		111
в том числе:		
практические занятия		78
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Информатика

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Введение</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.</b> Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	<b>8</b>
<b>Тема 2.</b> Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	<b>6</b>
<b>Тема 3.</b> Подходы к понятию информации и измерению информации	<b>10</b>
<b>Тема 4.</b> Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	<b>10</b>
<b>Тема 5.</b> Программы для реализации несложных алгоритмов	<b>9</b>
<b>Тема 6.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	<b>16</b>
<b>Тема 7.</b> Возможности динамических (электронных) таблиц	<b>16</b>
<b>Тема 8.</b> Представление об организации баз данных и системах управления ими	<b>6</b>
<b>Тема 9</b> Мультимедийные презентации	<b>6</b>
<b>Тема 10.</b> Компьютерно-математическая модель	<b>4</b>
<b>Тема 11.</b> Цифровые сервисы	<b>6</b>
<b>Тема 12.</b> Применение программ в реализации задач / <b>Проектная деятельность ( по выбору)</b>	<b>8</b>
Консультации	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>113</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала		П1 ОК2 М.1.в.1	
	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	4		
<b>Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров</b>	Содержание учебного материала		П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	4		1
	2 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	4		1
<b>Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения</b>	Содержание учебного материала		П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	4		2
	<b>Точка рубежного контроля:</b>	2		
<b>Тема 3. Подходы к</b>	Содержание учебного материала		П5 П6	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
понятию информации и измерению информации	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	2	OK2 М.1в.1	
	<b>Практические занятия:</b>			
	1 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации;	4		1
	2 умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;	2		2
	3 умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;.	2	2	
<b>Тема 4.</b> Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	<b>Практическое занятие:</b>		П7 OK2 OK4 М.1в.1	
	1 Преобразование логических выражений, используя законы алгебры логики;	4		2
	2 Правила определения кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2		
	3 Решение задач на предделение кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2	1	
	<b>Точка рубежного контроля:</b>	2		
<b>Тема 5.</b> Программы для реализации несложных алгоритмов	Содержание учебного материала		П8 OK2 OK4 М.1в.1	2
	Программы, алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) универсальные языки программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#);	3		
	<b>Практическое занятие:</b>			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	1	Чтение программ, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#);	2		
	2	Анализ алгоритма с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных;	2		
	3	модификация готовых программ для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);	2		
<b>Тема 6.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	<b>Практическое занятие:</b>			П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	2
	1	Программы обработки текстовой информации. Системы проверки орфографии и грамматики.	4		
	2	Компьютерные публикации на основе использования готовых шаблонов.	2		
	3	Редактирование и форматирование готовых документов	4		
	4	Дополнительные возможности программ обработки текстовой информации. Гипертекстовое представление информации	4		
	<b>Точка рубежного контроля</b>		2		
<b>Тема 7.</b> Возможности динамических (электронных) таблиц	<b>Практическое занятие:</b>			П10, ПК 2.3 ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.16.9	
	1	Математическая обработка числовых данных. Программы обработки табличных данных	4		
	2	Возможности динамических таблиц для выполнения учебных заданий.	2		
	3	Использование возможностей динамических таблиц.	4		
	4	Представление результатов расчетных задач.	4		
<b>Точка рубежного контроля</b>		2			
<b>Тема 8.</b> Представление об организации баз	<b>Практическое занятие:</b>			П10 ОК2 ОК4 Л.е.2	
	1	Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
данных и системах управления ими	2	Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Формирование запросов для работы с электронными каталогами различных предметных областей.	2	М.1в.1 М.1в.5	
	3	Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.	2		
<b>Тема 9</b> Мультимедийные презентации	<b>Практическое занятие:</b>			П10 ОК2 ОК4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1	Создание мультимедийной презентации	2		
	2	Задание эффектов в MS PowerPoint	4		
<b>Тема 10.</b> Компьютерно-математическая модель	Содержание учебного материала		4	П11 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	1
	1	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;			
<b>Тема 11.</b> Цифровые сервисы	Содержание учебного материала		4	П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	2
	2	Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.			
	<b>Точка рубежного контроля</b>		2		
<b>Проектная деятельность( по выбору) /Тема 12.</b> Применение	<b>Практические занятия:</b>			П9 ОК2 ОК4 Лр4 Л.и.3	1
	1	Выбор темы, написание плана работы	этапы решения задач на компьютере; реализация на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
программ в реализации задач		Python, Java, C++, C#)		M.2.a.2	
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	2	M.2.a.3 M.2.a.5 M.3.a.1 M.3.a.4 M.3.a.6 M.1.v.1 M.1.v.2	
	3	Написание практической части Формулировка выводов	2	M.1.v.5 M.3.б.3 M.3.в.3	
	4	Защита проекта	2		
Консультации			2		
Дифференцированный зачет			2		
<b>Всего</b>			<b>113</b>		

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Темы программы по предмету	Методическое сопровождение:
<p><b>Тема 1.</b> Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кроссворды по темам: «Устройства компьютера»</li> <li>- презентации: Сеть, Локальная сеть, Безопасность, эргономика, ресурсосбережение, Вирусы.</li> <li>- практические работы: Операционная система, Антивирусная защита</li> <li>- презентации: История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей,</li> <li>- программированные тесты в формате «MyTest»</li> </ul>
<p><b>Тема 2.</b> Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кроссворды по темам: «Информативные права», «Правовые нормы при использовании информации», «Передача информации»</li> <li>- схемы: «Информация, ее виды и свойства», «Вещество, энергия, информация», «Информационные процессы»</li> <li>- карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме</li> <li>- презентации: Этические и правовые нормы информационной деятельности людей,</li> <li>- презентации: Информационные ресурсы, От индустриального общества к информационному, Проблемы формирования информационного общества, Информационные системы</li> <li>- дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)</li> <li>- программированные тесты в формате «MyTest»</li> </ul>
<p><b>Тема 3.</b> Подходы к понятию информации и измерению информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>кроссворды по темам: «Информатика», «Элементы окна программы», «Передача информации»</li> <li>- схемы: «Информация, ее виды и свойства», «Вещество, энергия, информация», «Информационные процессы»</li> <li>- карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую»</li> <li>- интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации»</li> </ul>
<p><b>Тема 4.</b> Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кроссворды по темам: «Система счисления», «Правила перевода чисел из одной СС в другую», «Информационные процессы»;</li> <li>- карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую»</li> <li>- интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации»</li> <li>- иллюстрация «Интерфейс инженерного калькулятора»;</li> <li>- задания для практической работы: «Перевод чисел»</li> <li>- дидактический материал к занятиям по темам раздела</li> </ul>

	(комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
<b>Тема 5.</b> Программы для реализации несложных алгоритмов	- кроссворд: «Алгоритс», «Виды алгоритсов» - презентации: Виды виды алгоритсов, - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
<b>Тема 6.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	- кроссворды по темам: «Базы данных», «Электронные таблицы», «Графический редактор», «Текстовый редактор MS Word», «Компьютерные презентации MS PowerPoint»; - иллюстрация «Элементы окна MS Excel»; - задания для практической работы: «Моделирование в среде графического редактора»
<b>Тема 7.</b> Возможности динамических (электронных) таблиц	- дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)
<b>Тема 8.</b> Представление об организации баз данных и системах управления ими	- программированные тесты в формате «MyTest»
<b>Тема 9</b> Мультимедийные презентации	
<b>Тема 10.</b> Компьютерно-математическая модель	- кроссворды по темам: «Компьютерно-математическая модель», - презентация «Применение моделей в решении задач» - практические работы: Моделирование, Решение задач, через применение математической модели - программированные тесты в формате «MyTest»
<b>Тема 11.</b> Цифровые сервисы	- кроссворд: «Интернет», «Компьютерные сети» - презентации: Виды компьютерных сетей, Телекоммуникации, Сервис Интернет, Адресация в Интернет, Локальная сеть, Глобальная компьютерная сеть Интернет, Поиск информации в Интернете, Интернет. История. Способы подключения, Создание и разработка Web-сайта.
<b>Тема 12.</b> Применение программ в реализации задач / <b>Проектная деятельность ( по выбору)</b>	- кроссворды по темам: «Программирование», «Элементы окна программы», «Сзыки программирования» - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации» - презентации: История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей,

### **Технические средства обучения:**

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **а) основные источники:**

- 1) Прохорский, Г.В.. Информатика. Практикум : Учебное пособие / Г.В. Прохорский — Москва : КноРус, 2023. — 262 с. — ISBN 978-5-406-11567-1. — URL: <https://book.ru/book/949268> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 2) Прохорский, Г.В.. Информатика : Учебное пособие / Г.В. Прохорский — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11566-4. — URL: <https://book.ru/book/949267> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 3) Угринович, Н. Д., Информатика : учебник / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2022. — 377 с. — ISBN 978-5-406-09590-4. — URL: <https://book.ru/book/943211> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 4) Угринович, Н. Д., Информатика. Практикум. : учебное пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-406-11352-3. — URL: <https://book.ru/book/948714> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

##### **б) дополнительная литература**

1. Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083063>
3. Немцова, Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн: учебное пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0800-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1073058>

##### **в) программное обеспечение предмета**

- 1) Операционная система WindowsXP, приложения
- 2) Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
- 3) Офисные программы Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Access
- 4) Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу «Информатика»
- 5) Программные средства создания сайтов (конструкторы сайтов)
- 6) Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособий для самостоятельной работы, сборников упражнений

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Введение</b>		
П1 ОК2 М.1.в.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 1.</b> Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров		
П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 2.</b> Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения		
П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 3.</b> Подходы к понятию информации и измерению информации		
П5 П6 ОК2 М.1в.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация, представление, защита выполненной работы</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>
<b>Тема 4.</b> Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления		
П7 ОК2 ОК4 М.1в.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</li> <li>• тестирование</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>
<b>Тема 5.</b> Программы для реализации несложных алгоритмов		
П8 ОК2 ОК4 М.1в.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• защита выполненной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 6.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста		
П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>



<b>Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц</b>		
П10, ПК 2.3 ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими</b>		
П10 ОК2 ОК4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 9 Мультимедийные презентации</b>		
П10 ОК2 ОК4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация, представление, защита выполненной работы</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 10. Компьютерно-математическая модель</b>		
П11 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация, представление, защита выполненной работы</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Тема 11. Цифровые сервисы</b>		
П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</li> <li>• тестирование</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>
<b>Проектная деятельность ( по выбору) /Тема 12. Применение программ в реализации задач</b>		
П9 ОК2 ОК4 Лр4 Л.и.3 М.2.а.2 М.2.а.3 М.2.а.5 М.3.а.1 М.3.а.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>

M.3.a.6 M.1.B.1 M.1B.2 M.1B.5 M.3.6.3 M.3.B.3M.3.a.6		
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.06 Физика**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

\_\_\_\_\_/ Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_/ Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Коробицына Л.В. преподаватель математики, физики

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Физика

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>в) духовно-нравственного воспитания:</b>	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности
<b>г) эстетического воспитания:</b>	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
<b>3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
<b>б) самоконтроль:</b>	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного

	решения;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

### Предметных результатов

<b>ПБ 1</b>	сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
<b>ПБ 2</b>	сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;
<b>ПБ 3</b>	владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
<b>ПБ 4</b>	владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного

	распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
<b>ПБ 5</b>	умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
<b>ПБ 6</b>	владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
<b>ПБ 7</b>	сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
<b>ПБ 8</b>	сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
<b>ПБ 9</b>	сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
<b>ПБ 10</b>	овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

#### **Общих компетенций:**

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

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



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

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

**Профессиональных компетенций:**

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

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

**Личностных результатов:**

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для	

принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

<b>Наименование ОК согласно ФГОС СПО</b>	<b>Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование ПК согласно ФГОС СПО</b>
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;	ПБ 1 сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	
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;	ПБ 2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 3 владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ПБ 4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 5 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 6 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 7 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 8 сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального	<b>ПК 1.2.</b> Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	природопользования;	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 9 сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ПБ 10 овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>125</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>111</b>
в том числе:	
практические занятия	78
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>экзамена (6 часов)</b>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Физика

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Механика</b>	<b>20</b>
Тема 1.1. Кинематика	
Тема 1.2. Динамика	
Тема 1.3. Законы сохранения энергии	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>	<b>21</b>
Тема 2.1. Молекулярная физика	
Тема 2.2. Термодинамика	
<b>Раздел 3. Основы термодинамики</b>	<b>22</b>
Тема 3.1. Электростатика	
Тема 3.2. Постоянный ток	
Тема 3.3. Магнитные явления	
<b>Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны</b>	<b>26</b>
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	
Тема 4.2. Электромагнитные волны	
Тема 4.3. Оптика	
Тема 4.4. Специальная теория относительности	
<b>Раздел 5. Квантовая физика</b>	<b>14</b>
Тема 5.1. Физика атома	
Тема 5.2. Физика атомного ядра	
<b>Раздел 6. Астрофизика</b>	<b>6</b>
Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной. / Проектная деятельность (по выбору)	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>125</b>



## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Раздел 1</b>	<b>Механика</b>		Л.в.3, Л.и.3,	
<b>Тема 1.1. Кинематика</b>	Содержание учебного материала	2	Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР 11.	1
	Системы отсчёта. Скалярные и векторные физические величины. Мгновенная скорость. Ускорение. Равноускоренное движение.			
	<b>Практические занятия:</b> Механическое движение. Равноускоренное движение.	2 2		
<b>Тема 1.2. Динамика</b>	Содержание учебного материала	2		1
	Масса и сила. Законы динамики. Способ измерения сил. Инерциальные системы отсчета.			
	Закон всемирного тяготения.			
	<b>Практические занятия:</b> Измерение массы. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значений сил и ускорений.	2 2		
<b>Тема 1.3. Законы сохранения энергии</b>	Содержание учебного материала	2		2
	Закон сохранения импульса. Импульс тела. Механическая работа. Потенциальная и кинетическая энергия тела в гравитационном поле.			
	Потенциальная энергия упруго деформированного тела. Закон сохранения механической энергии. Механические колебания и волны.			2
	<b>Практические занятия:</b> Законы Ньютона.	4		
	<b>Точка рубежного контроля</b> Механика. Закон сохранения механической энергии.	2		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Молекулярная физика и термодинамика</b>		Л.в.3, Л.и.3,	
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала	2	Л.е.4,	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Молекулярная физика</b>		Атомистическая теория строения вещества. Экспериментальные основания молекулярно-кинетической теории. Абсолютная температура. Уравнение состояния идеального газа. Связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой.	1	Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	
		Строение жидкостей и твердых тел. Кристаллические и аморфные тела.			2
	<b>Практические занятия:</b> Основное уравнение молекулярно –кинетической теории. Температура- мера средней кинетической энергии молекул. Изопроцессы в газах. Деформация и напряжение.		2		3
			2		
<b>Тема 2.2. Термодинамика</b>	Содержание учебного материала		2		
		Первый закон термодинамики. Внутренняя энергия. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. «Вечные двигатели».			2
		Теплообмен. Работа при изменении объема газа. Тепловые машины и охрана окружающей среды.			1
	<b>Практические занятия:</b> Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. Измерение внутренней энергии. Первый закон термодинамики. Принципы действия тепловых машин.		2		
	<b>Точка рубежного контроля:</b> Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Первый закон термодинамики. КПД теплового двигателя.		2		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы электродинамики</b>			Л.в.3, Л.и.3,	
<b>Тема 3.1. Электростатика</b>	Содержание учебного материала		2	Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3,	
		Элементарный электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Разность потенциалов			1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	Потенциал. Емкость.	2	М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ПК1.2 ЛР-11	2
	<b>Практические занятия:</b> Закон Кулона Работа электрического поля. Напряжение и напряженность.	2 2		
<b>Тема 3.2. Постоянный ток</b>	Содержание учебного материала	2		3
	Источники постоянного тока. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной электрической цепи. Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме. Полупроводники. Собственная и заметная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.			
	<b>Практические занятия:</b> Законы Ома для участка цепи и для полной цепи. Измерение мощности электрического тока. ЭДС и внутреннее сопротивление проводников тока. Закон Джоуля-Ленца.			
<b>Тема 3.3. Магнитные явления</b>	Содержание учебного материала	2		1
	Индукция магнитного поля. Сила Ампера. Сила Лоренца. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля. Магнитные свойства вещества. Электродвигатель. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Индукционный генератор электрического тока.			
	<b>Практические занятия:</b> Магнитная индукция. Закон Ампера. Сила Лоренца.		2 2	
	<b>Точка рубежного контроля:</b> Закон Кулона. Законы Ома.		2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Электромагнитные колебания и волны</b>		Л.в.3, Л.и.3,	
<b>Тема 4.1. Электромагнитные колебания</b>	Содержание учебного материала	2	Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3,	3
	Колебательный контур. Свободные и вынужденные электромагнитные колебания. Гармонические электромагнитные колебания. Электрический резонанс.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
	Производство, передача и потребление электрической энергии		М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11		
	<b>Практические занятия:</b> Математический маятник. Свободные электромагнитные колебания.	2		3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Принципы радиосвязи.	2			
<b>Тема 4.2. Электромагнитные волны</b>	Содержание учебного материала	2			3
	Электромагнитное поле. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.				
	<b>Практические занятия:</b> Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.	2			3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оптические приборы. Человеческий глаз.	4			
<b>Тема 4.3. Оптика</b>	Содержание учебного материала	2			2
	Скорость света. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Дисперсия света. Линзы. Формула тонкой линзы. Оптические приборы.				
	<b>Практические занятия:</b> Наблюдения явления дифракции света. Определение длины световой волны. Определение фокусного расстояния линзы.	2 2			3
<b>Тема 4.4. Специальная теория относительности</b>	Содержание учебного материала	2		3	
	Специальная теория относительности Постулаты специальной теории относительности. Полная энергия. Энергия покоя. Релятивистский импульс. Дефект масс и энергия связи.				
	<b>Практические занятия:</b> Расчет энергии связи системы тел по дефекту масс.	2			
	<b>Точка рубежного контроля</b>	2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	«Электромагнитные колебания. Формула тонкой линзы. Законы преломления»			
<b>Раздел 5.</b>	<b>Квантовая физика</b>		Л.в.3, Л.и.3,	
<b>Тема 5.1. Физика атома</b>	Содержание учебного материала	2	Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	3
	Гипотеза Планка о квантах. Фотоэлектрический эффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Фотон. Дуализм света. Давление света.			
	<b>Практические занятия:</b> Уравнение Эйнштейна. Расчет максимальной кинетической энергии электронов	2 2		3
<b>Тема 5.2. Физика атомного ядра</b>	Содержание учебного материала	2		2
	Состав и строение атомного ядра. Свойства ядерных сил. Энергия связи атомных ядер. Виды радиоактивных превращений атомных ядер. Закон радиоактивного распада. Свойства ионизирующих ядерных излучений. Доза излучения. Ядерные реакции. Цепная реакция деления ядер. Ядерная энергетика. Термоядерный синтез. Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия.			
	<b>Практические занятия:</b> Расчет энергии связи атомных ядер. Определение продуктов ядерной реакции.	2 2		3
	<b>Точка рубежного контроля:</b> «Уравнение Эйнштейна. Энергия связи»	2		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Астрофизика</b>			
<b>Тема 6.1. Астрофизика</b>	Содержание учебного материала	2	Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7,	
	История развития астрономии. Устройство Солнечной системы. Движение искусственных спутников Земли.			
	<b>Практические занятия:</b> Звезды и созвездия. Небесные координаты.	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
				М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11.		
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной.</b>	<b>Практические занятия:</b>			Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.1, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11		
	1	Выбор темы, написание плана работы.	Наша Галактика. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль			2
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Другие звездные системы – галактики. Разнообразие мира галактик. Квазары.			2
	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Космология. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла.			2
	4	Защита проекта	Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение			2
<b>Консультации</b>			<b>2</b>			
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>			
<b>Всего:</b>			<b>125</b>			

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

<b>Раздел программы по предмету</b>	<b>Методическое сопровождение:</b>
<b>1. Механика</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- презентации: по теме «Механика».</li><li>- дидактический материал для решения задач к занятиям по темам раздела.</li><li>- физические диктанты.</li><li>- работа по справочным таблицам и учебнику.</li></ul>
<b>2. Молекулярная физика</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- кроссворды по темам: «Молекулярная физика», «Внутренняя энергия. Тепловые машины».</li><li>- карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Уравнение состояния идеального газа».</li><li>- презентации: Из жизни великих ученых-физиков.</li><li>- работа по справочным таблицам и учебнику.</li></ul>
<b>3. Электродинамика</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- кроссворды по темам: «Законы электродинамики», «Электрический ток в различных средах».</li><li>- презентации: «Проводники и диэлектрики», «Что такое емкость», «Передача электрической энергии на расстоянии».</li><li>- практические работы: Решение дидактических тематических задач .</li><li>- видеофильмов по электродинамике.</li><li>- работа по справочным таблицам и учебнику.</li></ul>
<b>4. Электромагнитные колебания и волны</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- кроссворды по темам: «Магнитное поле», «Механические волны и колебания», «Электромагнитные колебания».</li><li>- дидактический материал к занятиям по темам раздела.</li><li>- физические тематические диктанты.</li><li>- работа по справочным таблицам и учебнику</li></ul>
<b>5. Квантовая физика</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- кроссворд: «Ядерная физика», «Атомная энергетика».</li><li>--презентации:</li><li>- дидактический материал к занятиям по темам раздела.</li><li>- программированные тесты</li><li>- работа по справочным таблицам и учебнику.</li></ul>
<b>6. Астрофизика</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- кроссворд: «Астрономия»</li><li>--презентации: «Законы астрономии», «Математика в астрономии», «Планета Земля».</li><li>- дидактический материал к занятиям по разделу.</li><li>- программированные тесты</li><li>- работа по справочным таблицам и учебнику.</li></ul>

## **Технические средства обучения:**

- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **а) основные источники:**

1) Физика, базовый уровень 11 класс : учебник/ В.АКасьянов. -10-е изд., стер. М,: Просвещение, 2022.-288с.

2) Физика, базовый уровень 10 класс : учебник/ В.АКасьянов. -11-е изд., стер. М, :Просвещение, 2022.-301,с.

#### **б) дополнительная литература**

1)Логвиненко, О.В., Физика + eПриложение : учебник / О.В. Логвиненко. — Москва : КноРус, 2022. — 437 с. — ISBN 978-5-406-08888-3. — URL:<https://book.ru/book/941758>. — Текст: электронный.

2)Трофимова, Т.И., Курс физики с примерами решения задач в 2-х томах. Том 1 : учебник / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. — Москва : КноРус, 2022. — 577 с. — ISBN 978-5-406-09078-7. — URL:<https://book.ru/book/942134>— Текст электронный

3)Аполлонский, С.М., Электромагнитные поля технического оборудования Т 1. Методы математической физики и их использование при расчетах электромагнитных полей : монография / С.М. Аполлонский. — Москва : Русайнс, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-4365-0733-0. — URL:<https://book.ru/book/934698>. — Текст : электронный.

4)Макаров, Е.Ф., Общая физика : учебное пособие / Е.Ф. Макаров, Р.П. Озеров, В.И. Хромов, ; под ред. А.Г. Чертова, А.А. Воробьева. — Москва : КноРус, 2022. — 800 с. — ISBN 978-5-406-09264-4. — URL:<https://book.ru/book/942818>— Текст : электронный.

5)Трофимова, Т.И., Физика от А до Я : справочное издание / Т.И. Трофимова. — Москва : КноРус, 2022. — 301 с. — ISBN 978-5-406-09292-7. — URL:<https://book.ru/book/942835>. — Текст : электронный.

#### **в) программное обеспечение предмета**

1)[http://barsic.spbu.ru/www/lab\\_dhtml/](http://barsic.spbu.ru/www/lab_dhtml/) - виртуальные лабораторные работы по физике 10-11 классы

2)[http://class-fizika.narod.ru/10-11\\_class.htm](http://class-fizika.narod.ru/10-11_class.htm) - краткие конспекты по физике 10 - 11 класс

3)[www.fizportal.ru/](http://www.fizportal.ru/) Физический портал

4)[www.elkin52.narod.ru/](http://www.elkin52.narod.ru/) "Занимательная физика в вопросах и ответах" Сайт заслуженного учителя РФ, методиста Виктора Елькина. (г. Слободской Кировская обл.)

5)[www.dubinushka.ru/](http://www.dubinushka.ru/) Студенческий сайт Физического факультета Московского Государственного Университета

6)[www.mozg.by/](http://www.mozg.by/) MOZG.by - сообщество школьников и студентов. Задачи, тесты, статьи, новости, олимпиады.

7)[alleng.ru/edu/phys.htm](http://alleng.ru/edu/phys.htm) Образовательные ресурсы сети Интернет. Физика. Большая коллекция методической и учебной литературы по физике, сборники задач и решебники к ним. Информация к экзамену по физике.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Механика</b>		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>решение ситуационных задач</i></li> <li>• <i>подготовка сообщений</i></li> <li>• <i>демонстрация готового проекта.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Тестирование физический диктант</i></li> </ul>
<b>Раздел 2. Молекулярная физика</b>		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>физический диктант</i></li> <li>• <i>решение ситуационных задач</i></li> <li>• <i>демонстрация готового проекта.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Тестирование</i></li> <li>• <i>Физический диктант</i></li> </ul>
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>демонстрация, представление, защита выполненной работы</i></li> <li>• <i>подготовка сообщений</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>тестирование</i></li> </ul>
<b>Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны</b>		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ПК 1.2 ЛР-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</i></li> <li>• <i>тестирование</i></li> <li>• <i>подготовка сообщений</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>тестирование</i></li> </ul>
<b>Раздел 5. Квантовая физика</b>		

<p>Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>тестирование</i></li> <li>• <i>защита выполненной работы</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>физический диктант</i></li> </ul>
<p><b>Раздел 6. Астрофизика</b></p>		
<p>Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>тестирование</i></li> <li>• <i>подготовка сообщений</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>физический диктант</i></li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.07 Химия**

---

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

---

наименование квалификации

Техник-технолог

---

уровень подготовки

базовый

---

форма обучения

очная

---

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

от « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

Каримова Э.М., преподаватель химии

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## химия

*название предмета*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

### 1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **Личностных**

**Л.в.3** способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

**Л.е.4** готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

**Л.г.1** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

#### **Метапредметных**

**М.1.а.3** определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

**М.1.б.6** выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

**М.1.б.7** анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

**М.3.в.3** внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

**М.3.б.3** использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

#### **Предметных (базовый уровень) - ПБ**

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

**ПБ 2** владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества

(углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

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

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

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

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

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

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

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

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

природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

#### Предметных (углубленный уровень) - ПУ

**ПУ 1** сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

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

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

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

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



экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;

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

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

**ПУ 8** владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;

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

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

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

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

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

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

**Профессиональных компетенций:**

**ВД** Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

**ПК 2.1.** организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

**Личностных результатов:**

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение	

проявлять качества творческой личности;	действовать, исходя из своих возможностей;	
---	--	--

### Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПБ 11)</b> сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p><b>ПБ 2</b> владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p><b>ПБ 3</b> сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь</p>	

	химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<b>ПБ 4</b> сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;	
<b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<b>ПБ 5</b> сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; б) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<b>ПБ 5</b> сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; <b>ПБ 6</b> владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	

<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПБ 7</b> сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>ПБ 8</b> сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПБ 9</b> сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>ПБ 10</b> сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы</p>	

	<p>определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПУ 1</b> сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p><b>ПУ 2</b> владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ " и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);</p>	

	<p><b>ПУ 3</b> сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;</p> <p><b>ПУ 4</b> сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать</p>	<p><b>ПУ 5</b> сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;</p> <p><b>ПУ 6</b> сформированность умений подтверждать на конкретных</p>	



<p>знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("δ" и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</p> <p><b>ПУ 7</b> сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПУ 8</b> владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p> <p><b>ПУ 9</b> сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПУ 10</b> сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</p>	<p><b>ПУ 11</b> сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции</p>	

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде <b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>ПУ 12</b> сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; <b>ПУ 13</b> сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>113</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>111</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>78</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>дифференцированного зачета</b>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Химия

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Общая и неорганическая химия</b>	
Тема 1.1. Основные понятия химии	5
Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома	3
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	16
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	4
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	9
Тема 1.6. Химические реакции	14
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	6
<b>Раздел 2. Органическая химия</b>	
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	6
Тема 2.2. Предельные углеводороды	6
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	12
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	4
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильные соединения	6
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	10
Тема 2.7. Углеводы / <b>Проектная деятельность (по выбору)</b>	8
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>113</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
<b>Раздел 1. Общая и неорганическая химия.</b>					
Тема 1.1 Основные понятия химии	Содержание учебного материала.		Лв3; Ли3; Ле4; Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ЛР-10		
	1 Основные понятия химии. Стехиометрические законы химии. Название и формулы химических соединений.	1		1	
	<b>Практические занятия</b>				
1 Стехиометрические законы химии. Название и формулы химических соединений	4				
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома	Содержание учебного материала				1
	1 Открытие периодического закона. Периодическая система. Структура периодической системы. Значение П.С. Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов Строение атома.	2			
	<b>Практические занятия</b>				
1 Строение атома.	2			2	
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	Содержание учебного материала				1
	1 Кислоты, соли.	2			
	2 Оксиды, основания	2			
	<b>Практические занятия</b>			2	
	1 Практическая работа по теме: «Классы неорганических соединений»	4			
	2 Практическая работа по теме: «Кислоты, соли»	2			
	3 Практическая работа по теме: «Оксиды, основания»	4			
<b>Точка рубежного контроля № 1</b> «Строение атома, периодический закон. Классификация неорганических соединений и их свойства»	2				
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	Содержание учебного материала				
	1 Агрегатное состояние веществ. Ионная, ковалентная, металлические связи.	1		1	
	2 Ионная, ковалентная, металлические связи.	1			
	3 Водородная, донорно-акцепторная связь	1			
	4 Ионная, металлическая тип кристаллических решеток Атомная, молекулярная тип кристаллических решеток	1			
Тема 1.5.	Содержание учебного материала			1	

Электролитическая диссоциация	1	Растворы. Способы выражения концентрации.	2				
	2	Теория электролитической диссоциации. Диссоциация воды.	1				
	3	Гидролиз солей.	1				
	<b>Практические занятия</b>						
	1	Гидролиз солей.	2				
	2	Диссоциация веществ	2				
	<b>Точка рубежного контроля №2</b> Электролитическая диссоциация					2	
Тема 1.6. Химические реакции	Содержание учебного материала.					2	
	1	Классификация химических реакций. Окислительно - восстановительные реакции Термодинамика химических процессов.	2				
	2	Скорость химической реакции	2				
	<b>Практические занятия</b>						
	1	Химические реакции .	2				
	2	Окислительно - восстановительные реакции (ОВР)	2				
	3	Смещение равновесия	2				
<b>Точка рубежного контроля № 3</b> Химические реакции			2				
<b>Обобщающее занятие</b>			2				
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	Содержание учебного материала.				1		
	1	Общая характеристика металлов Металлы главных подгрупп Металлы побочных подгрупп	1				
	2	Общая характеристика неметаллов. Соединения неметаллов	1				
	<b>Практическое занятие</b>						
1	«Металлы и неметаллы»	2					
<b>Раздел 2. Органическая химия.</b>							
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	Содержание учебного материала.			Лв3; Ли3; Ле4; Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3;	1		
	1	Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Электронная природа химических связей и способы их разрыва.	2				
	<b>Практическое занятие</b>						
	1	Классификация органических соединений	2				
<b>Точка рубежного контроля № 4:</b> Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова			2	2			
Тема 2.2. Предельные углеводороды	Содержание учебного материала				1		
	1	Алканы.	2				
	<b>Практические занятия</b>						
				2			

	1	Свойства алканов		4	ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ПК 2.1. ЛР-10	1
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	Содержание учебного материала					
	<b>Практические занятия</b>					
	1	Алкены.		4		
	2	Алкадиены		4		
	3	Алкины		4		
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	Содержание учебного материала					
	<b>Практические занятия</b>					
	1	Нефть.		2		
	<b>Точка рубежного контроля № 5 «Углеводороды»</b>			2		
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Содержание учебного материала					
	Алканола. Многоатомные спирты.			2		
	<b>Практические занятия</b>					
	Проведение качественной реакции на одноатомные спирты .			2		
	Проведение качественной реакции на многоатомные спирты			2		
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Содержание учебного материала					
	1	Алканали Алканоны		2		
	2	Карбоновые кислоты		2		
	<b>Практические занятия</b>					
	1	Алканали . Алканоны Карбоновые кислоты		4		
	<b>Точка рубежного контроля № 6 «Кислородсодержащие органические соединения»</b>			2		
Проектная деятельность (по выбору)/Тема 2.7. Углеводы	1.	Выбор темы, написание плана работы	Понятие об углеводах.	2		
	2.	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Моносахариды	2		
	3.	Написание практической части. Формулировка выводов	Дисахариды.	2		
	4.	Защита проекта	Полисахариды.	2		
<b>Консультация</b>				<b>2</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>				<b>2</b>		
<b>Всего</b>				<b>113</b>		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения

<b>Раздел программы по дисциплине</b>	<b>Методическое сопровождение:</b>
<b>Раздел 1. Общая и неорганическая химия</b>	Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева Таблица растворимости Классы неорганических соединений Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Набор реактивов
<b>Раздел 2. Органическая химия</b>	Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Модели атомов

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий:**

**Основные источники:**

1. Глинка, Н. Л., Общая химия. : учебное пособие / Н. Л. Глинка. — Москва : КноРус, 2022. — 749 с. — ISBN 978-5-406-09865-3. — URL: <https://book.ru/book/943894> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2. Саенко, О. Е., Органическая химия (с практикумом) : учебник / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2022. — 177 с. — ISBN 978-5-406-08358-1. — URL: <https://book.ru/book/942658> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

**Дополнительные литература:**

1. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2020.

2. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2020

**Интернет-ресурсы:**

1. [mon.gov.ru](http://mon.gov.ru) – Министерство образования и науки Российской Федерации. (2.09.2021)

2. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. (27.08.2021)

3. <http://www.xumuk.ru/> - образовательный сайт по химии. (28.09.2020)

4. <http://www.alhimik.ru/> - сайт МИТХТ им. М.В. Ломоносова. (25.09.2021)

5. <http://www.chemistry.narod.ru/> - информационный сайт о химии - «мир химии». (2.09.2021)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Общая и неорганическая химия</b>		
Лв3;Ли3; Ле4;Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ЛР-10;	фронтальный опрос конспектирование письменный ответ на вопрос решение задач использование дополнительной информации решение расчетных задач освоение практическими навыками производить расчеты по формулам проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа <b>Практическая работа</b>
<b>Раздел 2. Органическая химия</b>		
Лв3;Ли3; Ле4;Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ЛР-10; ПК-2.1.	фронтальный опрос конспектирование письменный ответ на вопрос решение задач использование дополнительной информации решение расчетных задач освоение практическими навыками производить расчеты по формулам проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа <b>Практическая работа</b>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.08 Биология**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г


ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучного цикла

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Глумова Н.П., преподаватель биологии

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>12</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>17</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>19</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Биология

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **Личностных результатов**

##### **а) гражданского воспитания**

Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
--

##### **д) физического воспитания:**

Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
---

##### **ж) экологического воспитания:**

Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
--

Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
--

Л.ж.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
--

Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
---

Л.ж.5 расширение опыта деятельности экологической направленности;
---

##### **и) ценности научного познания:**

Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
--

Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
---

**Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:**

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:
---

##### **а) базовые логические действия:**

М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
--

М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
--

М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
--

М.1.а.4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
--

М.1.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

**б) базовые исследовательские действия**

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М.1.б.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

**Предметных результатов**

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

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

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

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

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

**ПБ 6** сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

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

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

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

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

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих **общих компетенций**:

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

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

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

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

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

**Профессиональных компетенций:**

**ВД** Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

**ПК 2.1.** Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

**Личностных результатов:**

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>125</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>111</b>
в том числе:	
практические занятия	78
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>экзамена (6 часов)</b>

**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета**

<b>Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы</b>
<p><b>Л.ж.2</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p><b>Л.ж.3</b> активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<p><b>М.1.а.1</b> самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p>	<p><b>ЛР 10</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>
<p><b>Л.ж.2</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p><b>Л.ж.5</b> расширение опыта деятельности экологической направленности;</p>	<p><b>М.1.а.2</b> устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p>	
<p><b>Л.ж.2</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p><b>М.1.а.3</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p>	
<p><b>Л.а.1</b> сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p><b>Л.ж.3</b> активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<p><b>М.1.а.4</b> выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p>	<p><b>ЛР 10</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>
<p><b>Л.ж.1</b> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p><b>Л.д.3</b> активное неприятие вредных привычек</p>	<p><b>М.1.а.5</b> вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p>	



и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <b>Л.ж.4</b> умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;		
<b>Л.ж.4</b> умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	<b>М.1.а.6</b> развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;	
<b>Л.и.1</b> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	<b>М.1.б.1</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем	
<b>Л.и.3</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	<b>М.1.б.2</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	
<b>Л.ж.2</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	<b>М.1.б.6</b> выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
<b>Л.ж.2</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	<b>М.1.б.12</b> уметь интегрировать знания из разных предметных областей	

### Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p><b>ПБ 1)</b> сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для — выполнения — задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>ПБ 2)</b> сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПБ 3)</b> сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p><b>ПБ 4)</b> сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p>	

<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p><b>ПБ 5)</b> приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p><b>ПБ 6)</b> сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и</p>	<p><b>ПБ 7)</b> сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей</p>	

<p>работать в коллективе и команде;  <b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПБ 8)</b> сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПБ 9)</b> сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПБ 10)</b> сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.</p>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Биология

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Клетка-единица живого.</b>	40
Химический состав клетки.	
Структура и функции клетки	
Обмен веществ и превращение энергии.	
Деление клетки	
<b>Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие</b>	18
Формы размножения организмов.	
Индивидуальное развитие организмов	
<b>Раздел 3. Основы генетики и селекции.</b>	28
Основные понятия генетики	
Основные закономерности наследственности	
Закономерности изменчивости.	
Селекция растений, животных и микроорганизмов.	
<b>Раздел 4. Эволюционное учение.</b>	10
Развитие эволюционных идей	
Механизмы эволюционного процесса	
<b>Раздел 5. Возникновение и развитие жизни на Земле.</b>	4
Возникновение жизни на Земле	
<b>Раздел 6. Происхождение человека</b>	4
Происхождение человека	
<b>Раздел 7. Экология. Биосфера</b>	13
Экология. Экологические факторы Понятие о биосфере./ <b>Проектная деятельность (по выбору)</b>	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего часов</b>	<b>125</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусматривается)	Объем часов	Результат обучения по разделам/темам	Уровень усвоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Клетка – единица живого</b>		<b>Л.и.3 ,М.1.а.1, М.1.б.1, М.1.б.2, М.1.б.12, ПБ 1, ПБ 2, ОК 02., ОК 04.</b>	
<b>Тема 1.1. Химический состав клетки.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	1. Неорганические и органические соединения клетки(организма) 2. Органические соединения клетки.	2 2		1
	<i>Практические занятия</i> Значение воды и минеральных солей Роль органических веществ в организме человека. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Витамины, гормоны, ферменты.	8		1
<b>Тема 1.2. Структура и функции клетки.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			1
	1. Цитоплазма и ее органоиды. Клеточная теория строения организмов.	2		
	2. Ядро,	2		
	<i>Практические занятия</i> Вирусы Прокариоты и эукариоты	4		3
<b>Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			2
	1. Метаболизм Биосинтез белка.	2		
	2. Фотосинтез .Хемосинтез	2		
	<i>Точка рубежного контроля №1</i>	2		2
	<i>Практические занятия</i> Вирусы. Значение вирусов в природе и жизни. Значение бактерий в природе и жизни человека. Генная инженерия	6		2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>		<b>М.1.а.2, М.1.а.3, М.1.а.б, ПБ 5, ПБ 6, ПБ 9, ОК 4</b>	2
<b>Тема 2.1. Формы размножения организмов.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	1. Митоз-основной способ размножения одноклеточных и роста многоклеточных. 2. Мейоз- основной способ образования гамет Строение и развитие половых	2 2		

<b>Индивидуальное развитие организмов</b>	клеток. Сперматогенез и овогенез. Оплодотворение.			
	<b>Практические занятия</b> Двойное оплодотворение у растений. Партеногенез. Онтогенез -индивидуальное развитие организма Влияние окружающей среды на развитие организма.	8		
	<b>Точка рубежного контроля №2</b>	2		
	<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы генетики и селекции</b>		
<b>Тема 3.1. Основные закономерности наследственности и изменчивости.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>Л.д.3, Л.ж.3, Л.и.1, М.1.а.4 ПБ 7 , ПБ 8, ПБ 4, ПБ 3, , ОК 01, ОК 04, ПК 2.1.</b>	
	Генетика – наука о наследственности и изменчивости. 1-ый и 2-ой законы Менделя.	2		2
	Изменчивость, ее виды	2		
	<b>Практические занятия</b> Хромосомная теория наследственности	10		2
	Закон чистоты гамет. Закон независимого комбинирования – третий закон Менделя			
	Закон Моргана. Сцепленное наследование генов			
	Генетика пола. Составление родословных			
	Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость. Норма реакции.			
<b>Тема 3.2. Селекция растений, животных и микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Селекция как наука. Одомашнивание животных и окультуривание растений Методы селекции.	2	2	
	<b>Практические занятия</b> Успехи селекции. Селекция микроорганизмов. Генная и клеточная инженерия. Биотехнология	8	2	
	<b>Точка рубежного контроля №3</b>	2		
	<b>Раздел 4.</b>	<b>Эволюционное учение</b>		
<b>Тема 4.1. Развитие эволюционных идей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>М.1.б.6, Л.и.3, ПБ 4, ОК 02, ОК 07, ЛР 10</b>	
	Предпосылки эволюционного развития жизни. Чарльз Дарвин и его теория происхождения видов	2		2

	<b>Практические занятия</b> Доказательства эволюции. Вид. Критерии вида	4		2
<b>Тема 4.2. Механизмы эволюционного процесса.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
	Естественный и искусственный отбор. Формы борьбы за существование. Приспособленность-результат эволюции			
<b>Раздел 5.</b>	<b>Происхождение и развитие жизни на Земле</b>	2	<b>Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ОК 02. ОК 07</b>	2
<b>Тема 5.1. Возникновение жизни на Земле.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Развитие представлений о возникновении жизни. От древних греков до Ж.-Б.Ламарка.			
	<b>Практические занятия</b> Гипотеза Опарина-Холдейна Современные взгляды на возникновение жизни Составление геохронологической таблицы.	6	3	
	<b>Точка рубежного контроля №4</b>	2		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Происхождение человека</b>	2	<b>Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ОК 02. ОК 07</b>	2
<b>Тема 6.1. Происхождение человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Положение человека в системе животного мира. Этапы эволюции приматов и человека			
		<b>Практическая работа</b> Характеристика этапов антропогенеза. Характеристика рас. Критика расизма.	8	
<b>Раздел 7.</b>	<b>Экология. Биосфера.</b>	3	<b>Л.а.1, Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, Л.ж.5, ПБ 10, ОК 07, ЛР 10</b>	1
<b>Проектная деятельность</b> <b>Тема 7.1. Экология. Биосфера</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет экологии. Экологические факторы. Приспособленность организмов к экологическим факторам.			
	<b>Практическая работа</b> 1 Выбор темы, написание плана работы	Природные сообщества (биоценозы и биогеоценозы Пищевые цепи в природных сообществах.).	2	
	1. Определение цели, задач. Написание теоретической	Искусственные природные сообщества (Агроценозы)	2	



	части			
	2. Написание практической части. Формулировка выводов	Структура и границы биосферы. Круговорот веществ в биосфере.	2	
	3. Защита проекта	Ноосфера-сфера деятельности разума. Охрана природы	2	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>6</b>	
<b>Консультация</b>			<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
			<b>Всего</b>	<b>125</b>

### 2.3 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение
<b>1. Клетка – единица живого</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- электронное пособие по общей биологии</li><li>-таблицы: «Строение клетки», «Эукариоты и прокариоты», «Вирусы», «Строение растительной и животной клетки», «Обмен веществ и энергии», «Деление клетки»</li><li>- тест «Химический состав клетки»</li><li>- тест «Органоиды клетки»</li><li>- тест «Способы размножения»</li><li>-задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение устройства микроскопа», «Изучение строение клетки», «Сравнительная характеристика митоза и мейоза», «Макро и микро элементы клетки. Их значение в клетке», «Сравнение строения клеток растений и животных», «Особенности обмена веществ и превращение энергии и микроорганизмов», «Сравнительная характеристика митоза и мейоза», «Клетка – структурная и функциональная единица организма».</li><li>- Контроль знаний- «Клетка»</li></ul>
<b>2. Размножение и индивидуальное развитие</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- видеоматериалы к разделу</li><li>- таблицы: «Строение половых клеток», «Сперматогенез», «Оогенез», «Оплодотворение», «Эмбриональное развитие человека»</li><li>-задания для проведения практических занятий по темам: «Индивидуальное развитие человека»</li><li>- тест «Размножение»</li><li>- тест «Индивидуальное развитие человека»</li><li>- раздаточный дидактический материал для отработки темы</li><li>- биологический диктант «Размножение»</li></ul>
<b>3. Основы генетики и селекции</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- видеоматериалы к разделу</li><li>- таблицы: «Законы Г. Менделя», «Решетка Пеннета», «Центры происхождения культурных растений», «Виды изменчивости»</li><li>- тест «Основы генетики»</li><li>- тест «Генетические законы Г. Менделя»</li><li>- электронные презентации</li><li>-задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение модификационной изменчивости», «Основные закономерности наследственности», «Генетика пола», «Изучение сортов растений», «Построение кривой»</li><li>«Решение задач по генетике», «Составление родословной».</li><li>- Контроль знаний- «Генетика»</li></ul>
<b>4. Эволюционное обучение</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- таблицы: «Естественный и искусственный отбор», «Формы борьбы за существование», «Приспособленность»</li><li>-задания для проведения практических занятий по темам: «Критерии вида», «Изучение приспособленности к среде обитания», «Популяция»</li><li>- тест «Движущие силы эволюции»</li><li>- Контроль знаний- «Эволюция»</li></ul>

<b>5. Происхождение и развитие жизни на Земле</b>	- таблицы «Возникновение жизни на Земле», «Геохронологическая таблица», «Происхождение человека» - тест «Развитие жизни на Земле» - задания для проведения практических занятий по темам: «Происхождение и развитие жизни на Земле»
<b>6. Происхождение человека</b>	«Этапы эволюции человека. Человеческие расы» - электронная презентация «Происхождение человека» - электронная презентация «Развитие жизни на Земле»
<b>7. Экология. Биосфера</b>	- тест по теме «Экосистемы» - таблицы: «Цепи питания», «Экосистемы» - таблицы: «Биосфера», «Экологические факторы», «Экологические системы» - задания для проведения практических занятий по темам: «Формы живого в природе и их промышленные аналоги», «Клонирование» - тест по теме «Биосфера» - семинар «Загрязнение биосферы» - электронная презентация по теме «Охрана окружающей среды» - экскурсия «Организмы и окружающая среда»

**в) Технические средства обучения:**

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**а) Основные источники:**

1. Мамонтов, С. Г., Общая биология : учебник / С. Г. Мамонтов, В. Б. Захаров. — Москва : КноРус, 2023. — 323 с. — ISBN 978-5-406-11258-8. — URL: <https://book.ru/book/948581> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
2. Колесников, С.И.. Общая биология : Учебное пособие / С.И. Колесников — Москва : КноРус, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-406-11707-1. — URL: <https://book.ru/book/949522> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

**б) Дополнительные источники:**

- 1) Никитинская Т. В. Биология: карманный справочник. — М., 2017.
- 2) Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2018.
- 3) Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2017.

**в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:**

1. <http://www.prosv.ru/umk/biology/6.html#n7>
2. [uchportal.ru>dir\10>](http://uchportal.ru/dir/10/)
3. [almanahpedaqqa.ru](http://almanahpedaqqa.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	Текущий	Рубежный
<b>Раздел 1. Клетка – единица живого</b>		
Л.и.3 ,М.1.а.1, М.1.б.1, М.1.б.2, М.1.б.12, ПБ 1, ПБ 2, ОК 02., ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- создание презентаций</li> <li>- сообщения</li> <li>- терминологический диктант</li> <li>- составление опорных схем и таблиц</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме
<b>Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие</b>		
М.1.а.2, М.1.а.3, М.1.а.6, ПБ 5, ПБ 6, ПБ 9,ОК 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заполнение таблиц</li> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- создание презентаций</li> <li>- сообщения</li> <li>- составление словаря терминов</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме
<b>Раздел 3. Основы генетики и селекции</b>		
Л.д.3, Л.ж.3, Л.и.1, М.1.а.4 ПБ 7 , ПБ 8,ПБ 4, ПБ 3, , ОК 01, ОК 04, ПК 2.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение генетических задач</li> <li>- тестирование</li> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- создание презентаций</li> <li>- сообщения</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме
<b>Раздел 4. Эволюционное обучение</b>		
М.1.б.6, Л.и.3, ПБ 4, ОК 02, ОК 07,ЛР 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- сообщения</li> <li>- работа со справочной литературой</li> <li>- устный ответ на вопрос</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме
<b>Раздел 5. Происхождение и развитие жизни на Земле</b>		
Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ОК 02. ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- сообщения</li> <li>- составление списка справочной литературы</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме
<b>Раздел 6. Происхождение человека</b>		
Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ОК 02. ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- сообщения</li> <li>- фронтальный опрос</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме
<b>Раздел 7. Экология. Биосфера</b>		
Л.а.1, Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, Л.ж.5, ПБ 10, ОК 07, ЛР 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- сообщения</li> <li>- фронтальный опрос</li> </ul>	Решение задач, задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП. 09 История**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый


форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

  
Е.В. Табарова  
« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

  
/ Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

Ахметзянова А.Р., преподаватель истории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## История

название дисциплины

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

### 1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **Личностных результатов**

<b>а) гражданского воспитания:</b>	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
Л.а.5	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
<b>в) духовно-нравственного воспитания:</b>	
Л.в.1	осознание духовных ценностей российского народа;
Л.в.2	сформированность нравственного сознания, этического поведения;
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
<b>г) эстетического воспитания:</b>	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
Л.г.4	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
Л.е.3	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### **Метапредметных результатов**

**1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**



<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
М.1.а.6	развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.3	овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
М.1.б.8	давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.4	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
<b>2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>а) общение:</b>	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
<b>б) совместная деятельность:</b>	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
М.2.б.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.б.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
<b>3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
М.3.а.5	делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
М.3.в.5	социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

**• предметных:**

1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны,
---	--

	Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;
3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;
6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;
7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;
10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

**• общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

**• профессиональных компетенций:**

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК.2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

**• личностных результатов:**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

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

**ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

## Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p>Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p>	<p>М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>М.2.а.4. развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p>	<p><b>ЛР 2</b> Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p><b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p><b>ЛР 3</b> Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>
<p>Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p>	<p>М.1.б.1. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p><b>ЛР 1</b> Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p><b>ЛР 3</b> Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально</p>

<p>Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>Л.в.1 осознание духовных ценностей русского народа;</p> <p>Л.в.2 сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p>	<p>М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>М.3.а.5 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>М.3.в.2 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p>	<p>опасное поведение окружающих</p> <p><b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p><b>ЛР 11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>
<p>Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p>	<p>М.1.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>М.1.б.8 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p>	<p><b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>

	<p>М.3.в.5 социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	
<p>Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;</p> <p>Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Л.а.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p>	<p>М.1.б.3. овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>М.2.б.3 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>М.2.б.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>М.3.а.3. самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>М.1.в.4 использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p><b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p><b>ЛР 11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>

### Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;</p> <p>6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</p> <p>8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p>	<p>ПК.2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных ситуациях.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</p> <p>9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее – СССР)</p> <p>2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие</p>	



	России в XX - начале XXI века;	
<p>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.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		74
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		72
в том числе:		
практические занятия		42
<b>Консультации</b>		2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### История

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Количество часов
Введение. Пути и методы познания истории	1
<b>Раздел 1. От Древней Руси к Российскому государству</b>	<b>8</b>
1.1 Древняя Русь.	
1.2. Феодальная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.	
1.3. Образование единого Русского государства.	
1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного	
1.5 Смута в России.	
<b>Раздел 2. Становление Российской империи</b>	<b>9</b>
2.1. Россия: становление великой державы.	
2.2. Екатерина II и формирование российского абсолютизма.	
2.3. Кризис социально- политической системы России в первой половине XIXв	
2.4. Эпоха «великих преобразований» Александра II.	
2.5. Становление индустриального общества в России во второй половине XIXв	
<b>Раздел 3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.</b>	<b>40</b>
3.1.Россия: противоречия незавершённой модернизации.	
3.2. Первая российская революция.	
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов	
3.4 Россия в преддверии Первой мировой войны	
3.5. Первая мировая война	
3.6. Последствия войны: революции и распад империй.	
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	
3.9.Формирование основ социалистического общества.	
3.10. Гражданская война и интервенция.	
3.11. Советский Союз в 1920–1930	
3.12. Вторая мировая война.	
<b>Раздел 4. Россия в период новейшего времени</b>	<b>12</b>

4.1. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.	
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х –1980-х гг	
4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	
Консультация	<b>2</b>
Дифференцированный зачёт.	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>74</b>

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>1.1. Введение. Пути и методы познания истории.</b>	Содержание учебного материала	<b>1</b>	Л.а. 1, 3 Л.и.3 М.1.в.1, 4 М.2.а.2, 4 П 1 ОК 02, ОК 06 ЛР3,7	
	Этапы развития исторического знания. Закономерности и случайности в жизни народов. Проблемы периодизации всемирной истории. Движущие силы исторического развития.			<b>2</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>От Древней Руси к Российскому государству</b>		Л.б.1	
<b>1.1 Древняя Русь</b>	Содержание материала	<b>2</b>	Л.г.1 Л.е.2 М.1.а.1, 3 М.1.б.2, 3	
	Происхождение славян Теории возникновения Древнерусского государства. Расцвет Древнерусского государства.			<b>2</b>
<b>1.2.Феодальная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.</b>	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>	П 1-5 ОК 01,02,05 ОК 06,09 ЛР-1,2,3,7,11	
	Распад Руси на удельные княжества Особенности хозяйствования и социальной структуры русских княжеств в эпоху политической раздробленности в XII-XIII вв. Крестовые походы на Русь Последствия монгольских походов на Русь.			<b>2</b>
<b>1.3. Образование единого Русского государства.</b>	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>		
	Возвышение Москвы. Взаимоотношения Москвы, Литвы и Золотой Орды. Куликовская битва и ее значение.			<b>3</b>
<b>1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного</b>	Содержание материала	<b>2</b>		
	Особенности становления и развития Русского государства. Изменение государственного строя Судебник 1497 года. Внутренняя политика: реформы 50-х г. XVI в. Присоединение Казанского ханства. Освоение Сибири. Походы Ермака. Ливонская война			<b>2</b>
<b>1.5 Смута в России.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	Основные этапы Смутного времени в России. Возрождение российской государственности. Воцарение династии			<b>2</b>

		Романовых. Россия во второй половине XVII в.			
<b>Раздел 2</b>	<b>Российская империя</b>			Л.г.4 Л.е.3	
<b>2.1. Россия: становление великой державы.</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>	М.1.а.6, б.1 М.3.а.1,2 П 1-4, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09 ЛР 1,2,3,7 ЛР 11,19	
		Экономика и политический строй России накануне правления Петра I. Реформы Петра I. Внешняя политика Петра I. Северная война Итоги и цена преобразований Петра Великого. Эпоха дворцовых переворотов			<b>3</b>
<b>2.2. Екатерина II и формирование российского абсолютизма.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>		
		Внутренняя политика Екатерины II. Восстание Пугачева 1773-1775 гг. Внешняя политика Екатерины II			<b>2</b>
	<b>Точка рубежного контроля 1</b>		<b>1</b>		
<b>2.3. Кризис социально-политической системы России в первой половине XIX в.</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
		Французская революция. Влияние Французской революции на Англию, Германию, Италию, Россию Внутренняя политика Александра I Наполеоновские войны и Отечественная война 1812 года. Общественное движение в первой половине XIX века. Восстание декабристов Внутренняя политика Николая I Революции в Европе 1848-1849 гг. Крымская война.			<b>2</b>
<b>2.4. Эпоха «великих преобразований» Александра II.</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
		Отмена крепостного права в России. Либеральные реформы Александра II. Внешняя политика. Общественные движения России во второй половине XIX в.		<b>2</b>	
<b>2.5. Становление индустриального общества в России во второй половине XIX в.</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
		Контрреформы Александра III. Общественные движения. Социально-экономическое развитие Российской империи в последней четверти XIX в. Россия в системе международных отношений во второй половине XIX в.		<b>2</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Россия и мир в 1900- 1945 гг.</b>			Л.а.5	
<b>3.1.Россия:</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	Л.в.5	

<b>противоречия незавершённой модернизации.</b>	Динамика промышленного развития. Сельское хозяйство: особенности и противоречия развития. Аграрная реформа П.А.Столыпина Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий Политическая жизнь России вначале XX в. Русско-японская война 1904 — 1905 годов:		М.2.6.1,3 М.3.в.3,5 П 6-8, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 2.3	<b>2</b>
<b>3.2. Первая российская революция.</b>	Содержание учебного материала	<b>3</b>		<b>3</b>
<b>3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов</b>	<b>Практические занятия:</b> Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Тройственного союза и Антанты Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. «Новый империализм» Начало антиколониальной борьбы.	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>3.4 Мир накануне и в годы Первой мировой войны</b>	<b>Точка рубежного контроля 3</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>3.5. Первая мировая война</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>		<b>3</b>
<b>3.6. Последствия войны: революции и распад империй.</b>	Особенности и участники войны. Военные действия на основных фронтах Первой мировой войны. Россия в Первой мировой войне 1914-1918 гг. Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.	<b>4</b>		<b>3</b>
	<b>Практические занятия:</b> Версальско-Вашингтонская система. Лига наций. Международные	<b>1</b>		<b>2</b>

	отношения в 1920-е гг. Страны Запада в 1920-е гг. США. Великобритания. Франция. Германия		
	<b>Точка рубежного контроля 3</b>	<b>1</b>	
<b>3.7. Февральская революция. Кризис власти.</b>	<b>Практические занятия:</b> Российская империя накануне революции. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия.	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.</b>	<b>Практические занятия:</b> События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Брестский мир.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>3.9. Формирование основ социалистического общества.</b>	<b>Практические занятия:</b> Создание РСФСР и его оформление в Конституции 1918 года. Установление однопартийного режима. Создание нового госаппарата	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>3.10. Гражданская война и интервенция.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>2</b>
	Причины, этапы и основные события Гражданской войны.		
	<b>Практические занятия:</b> Основные политико-государственные силы: теория и практика Гражданской войны. Военная интервенция. «Военный коммунизм» Идеология и культура периода Гражданской войны и «военного коммунизма». Причины победы Красной Армии.	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>3.11. Мир и Советский Союз в 1920–1930-е гг.</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	<b>2</b>
	Новая экономическая политика. Образование СССР. Основные направления общественно-политического и государственного развития СССР в 20-30е годы. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. «Культурная революция». Культ личности И.В.Сталина. Внешняя политика СССР в 20-30е годы.		



	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
		Индустриализация и коллективизация в СССР США: «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта. Нарастание агрессии в мире. Установление нацистской диктатуры в Германии.			<b>3</b>
<b>3.12. Вторая мировая война.</b>	Содержание учебного материала		<b>4</b>		
		Начало Второй мировой войны (1939—1941 гг.) Начало Великой Отечественной войны. Провал «блицкрига». СССР и антифашистская коалиция. Открытие Второго фронта в Европе.			<b>3</b>
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>		
		Идеология и культура в годы войны. Коренной перелом в Великой Отечественной войне. СССР и союзники по антигитлеровской коалиции. Освобождение Европы. Итоги войны.			<b>3</b>
	<b>Точка рубежного контроля 4</b>		<b>1</b>		
<b>Раздел 4</b>	<b>Россия в период новейшего времени</b>				
<b>4.1. СССР в 1950-х — 1980-х годов.</b>	Содержание учебного материала		<b>1</b>	Л.а.2 Л.б.1 Л.в.1,2,3 М.2.б.2 М.3.а.5 М.3.в.2 П 9,10, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09 ЛР 1,2,3,7	<b>2</b>
		СССР в послевоенные годы. Социально- экономическая политика 1950-1980-х годов. «Оттепель» в политике и культуре. Застой. Теневая экономика. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1960-х – начала 1980-х гг. Берлинская стена как символ биполярного мира в 1960–1980-е гг. «Разрядка».			
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>	ЛР 11 ПК 2.3	
		Обострение «Холодной войны». Участие СССР в военных действиях в Афганистане. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике Национальная политика и подъем национальных движений. Распад СССР			<b>2</b>
	<b>Точка рубежного контроля 5</b>		<b>1</b>		
<b>Проектная деятельность (по выбору)/4.2. СССР в глобальных и</b>	<b>Практические занятия:</b>				
	1	Выбор темы, написание плана работы	Создание ООН и ее деятельность.	<b>2</b>	<b>3</b>
	2	Определение цели, задач.	Создание НАТО и ОВД	<b>2</b>	

региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.		Написание теоретической части			
	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Формирование двухполюсного (биполярного) мира.	2	
	4	Защита проекта	Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы.	2	
4.3. Российская Федерация в 1991- 2020гг	Содержание учебного материала			1	
		Российская экономика на пути к рынку Конституция России 1993 г Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е гг Международные отношения и национальная политика в 1990-е гг Геополитическое положение и внешняя политика в 1990-е гг			2
	<b>Практическое занятие</b>			1	
		Политическая жизнь России в начале XXI века Экономика России в начале XXI века Внешняя политика России в начале XXI века			2
<b>Консультации</b>				2	
<b>Дифференцированный зачёт</b>				2	
<b>Всего:</b>				<b>74</b>	

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. От Древней Руси к Российскому государству	- электронные презентации: -«Киевская Русь» -«Культура Киевской Руси» -«Основные черты западноевропейского феодализма. -«Политическая раздробленность на Руси» -«Борьба с иноземными захватчиками» -«Образование единого централизованного государства Россия» -«Россия в эпоху правления Ивана Грозного» -«Рождение нового капиталистического общества в Европе». -«Россия в XVII веке» - портреты исторических деятелей - раздаточный дидактический материал для работы над документами.
2. Становление Российской империи.	1. Электронные презентации: -«Эпоха преобразований Петра Великого» -«Эпоха дворцовых переворотов» -«Золотой век ЕкатериныII» -«Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX века» -«Россия в эпоху Александра I» -«Россия в эпоху правления Николая I» -«Эпоха великих преобразований Александра II» -«Россия в правление Александра III» 2. Документальные фильмы: -«Эпоха дворцовых переворотов»
3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.	Электронные презентации: -«Международные отношения на рубеже XIX – XX вв.» -«Россия на рубеже XIX- XXвв» -«Первая русская революция» -«1917 год» -«Гражданская война» -«Советская Россия в 1920ые годы». -«Индустриализация и коллективизация в СССР» -«Великая Отечественная война» 2. Документальные фильмы: -«Оборона Брестской крепости» 3. Портреты исторических деятелей
4. Россия в период новейшего времени	1. Электронные презентации: -«Международные отношения и кризисы в 1955-1985 гг» -«Страны Западной Европы в 1955-1985 гг.» -«Страны социалистического лагеря в 1955-1985 гг.» -«Китай в 1955-1985 гг.» -«Страны Азии в 1955-1985 гг.»

	-«Страны Африки в 1955-1985 гг.» -«Крушение социалистического лагеря.» -«СССР в 1953-1964гг» -«СССР в 1964-1985гг» -«Перестройка в СССР» «Культура СССР» 2. Документальные фильмы: -«Карибский кризис»
--	---

**б) Технические средства обучения:** проектор;  
интерактивная доска

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### а) основные источники:

1. Загладин Н.В. История. Всеобщая история. Конец 19-начала 21 века: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень. -5-е изд. --М.: Русское слово-учебник, 2017. - 416с. - (Инновационная школа)

2. Загладин Н.В., Симония Н.А. История. Всеобщая история: с древнейших времен до конца 19 века. учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень. -5-е изд. --М.: Русское слово-учебник, 2017. - 416с. - (Инновационная школа)

#### б) дополнительная литература

1. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый и углублённый уровни) в 2 частях: учебник 10-11 класс / А.Н., Сахаров Н.В., Загладин Ю.А. Петров – Русское слово, 2020

2. История (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / В.П. Семин, Ю.Н. Арзамаскин. — М. : КноРус, 2019. — 304 с

#### в) программное обеспечение дисциплины

1. Российское образование. Федеральный портал- <http://www.edu.ru>

2. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»- <http://festival.1september.ru>

3. Галерея- 200 русских живописцев. В галерее собраны цифровые репродукции картин известных художников.- <http://gallerix.ru>

4. Учительский портал. Содержит обширную библиотеку, а также разделы: Справочники, учебники; Сетевые энциклопедии, справочники; Программы курсов; Госстандарты;- <http://www.uchportal.ru/>

5. [www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).

6. [www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).

7. [www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

8. [www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Введение. Пути и методы познания истории.</b>		
Л.а. 1, 3 Л.и.3 М.1.в.1, 4 М.2.а.2, 4 П1, ОК 02, ОК 06 ЛР3,7	- Составление плана ответа по теме. - Фронтальная аналитическая беседа	Задания в тестовой форме
<b>1. От Древней Руси к Российскому государству</b>		
Л.б.1 Л.г.1 Л.е.2 М.1.а.1, 3 М.1.б.2, 3 П 1-5, ОК 01,02,05 ОК 06,09, ЛР-1,2,3,7,11	- Работа с легендой карты. - Соотнесение дат, событий, исторических личностей. - Составление плана ответа по теме. - Диалог. - Сравнительно- обобщающая таблица. - Индивидуальный ответ у доски. - Кроссворды. - Составление хронологических таблиц. - Терминологический диктант. - Определение значений. - Ранжирование по значимости - Систематизация исторической информации - Анализ текстовых исторических источников	Тестовые контрольные работы, коллоквиум
<b>Раздел 2. Становление Российской империи.</b>		
Л.г.4 Л.е.3 М.1.а.6, б.1 М.3.а.1,2 П 1-4, ОК 01,02,04,05, ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7, ЛР 11,19	- Задания на проверку понимания прочитанного: - тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. - синхронистическая таблица. - историческая карта. - простой, или информативный, план параграфа. - кроссворды, чайнворды, ребусы. - задания на образную реконструкцию исторических фактов - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом
<b>Раздел 3. Россия и мир в 1900 – 1945 годах</b>		
Л.а.5 Л.в.5 М.2.б.1,3 М.3.в.3,5 П 6-8,	- Защита рефератов. - Диалог. - Фронтальная аналитическая беседа. - Задания на проверку понимания прочитанного:	Тестовые контрольные работы с свободным ответом

<p>ОК 01,02,04,05, ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- толковый словарь темы.</li> <li>- календарь событий.</li> <li>- синхронистическая таблица.</li> <li>- историческая карта.</li> <li>- простой, или информативный, план параграфа.</li> <li>- задания на образную реконструкцию исторических фактов</li> <li>- задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.</li> </ul>	
<b>Раздел 4. СССР и в период «холодной войны» и в современности.</b>		
<p>Л.а.2 Л.б.1 Л.в.1,2,3 М.2.6.2 М.3.а.5 М.3.в.2 П 9,10, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа с текстом с пропущенными датами.</li> <li>- Хронологический диктант.</li> <li>- Устный фронтальный опрос.</li> <li>- Терминологических диктант.</li> <li>- Дискуссия.</li> <li>- Защита рефератов.</li> <li>- Составление плана ответа по теме.</li> <li>- Анализ документов.</li> <li>- Соотнесение дат, событий, исторических личностей.</li> <li>- Фронтальная аналитическая беседа.</li> <li>- Работа с картой и наглядными пособиями.</li> <li>- Устный ответ на вопрос.</li> <li>- Диалог.</li> <li>- Распределение терминов по значению, по темам.</li> <li>- Составление рассказа с использованием терминов</li> </ul>	<p>Тестовые контрольные работы с свободным ответом</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.10 Обществознание**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г.

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Табарова Е.В., преподаватель  
обществознания



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	32

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Обществознание

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;**

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>а) гражданского воспитания:</b>	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
Л.а.2	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
Л.а.5	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
<b>в) трудового воспитания:</b>	
Л.в.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
<b>г) ценности научного познания:</b>	
Л.г.1	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
Л.г.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

## Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.4	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
М.1.б.11	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.3	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
М.1.в.4	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
<b>2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>а) общение:</b>	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.3	аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
<b>б) совместная деятельность:</b>	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
М.2.б.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.б.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
<b>3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.3	давать оценку новым ситуациям;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
М.3.а.7	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
<b>г) принятие себя и других людей:</b>	
М.3.г.1	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
М.3.г.2	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
М.3.г.3	признавать свое право и право других людей на ошибки;
М.3.г.4	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

## Предметных результатов

П.1	<p>сформированность знаний об (о):          обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;          основах социальной динамики;          особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;          перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;          человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;          особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;          значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;          роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;          социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;          конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;          системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;          правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;          системе права и законодательства Российской Федерации;</p>
П.2	<p>умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p>
П.3	<p>владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p>
П.4	<p>владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p>
П.5	<p>связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p>
П.6	<p>владение умениями применять полученные знания при анализе социальной</p>

	<p>информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
П.7	<p>владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершённых проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p>
П.8	<p>использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p>
П.9	<p>владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>
П.10	<p>готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p>
П.11	<p>сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p>
П.12	<p>владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.</p>

### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

### **Профессиональных компетенций:**

ВД обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

### **Личностных результатов:**

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

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

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

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

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР. 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР.8 . Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p><b>Л.а.1</b> сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества</p>	<p><b>М.3.а.1</b> самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях</p>	<p><b>ЛР.2</b> проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;</p> <p><b>ЛР.12</b> принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>
<p><b>Л.а.2</b> осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка</p>	<p><b>М.1.в.3</b> оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам</p>	<p><b>ЛР 3.</b> соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий</p>

		социально опасное поведение окружающих
<b>Л.а.3</b> принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей	<b>М.3.г.4</b> развивать способность понимать мир с позиции другого человека	<b>ЛР.8</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>Л.а.4</b> готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	<b>М.2.а.3</b> аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации <b>М.3.а.3</b> давать оценку новым ситуациям	<b>ЛР. 7</b> осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
<b>Л.а.5</b> готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях	<b>М.1.б.1</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; <b>М.2.а.2</b> владеть различными способами общения и взаимодействия; <b>М.2.б.1</b> понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; <b>М.2.б.2</b> выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; <b>М.2.б.3</b> принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	<b>ЛР. 1</b> осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>Л.б.1</b> сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,	<b>М.3.в.2</b> саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность	<b>ЛР.1</b> осознающий себя гражданином и защитником великой страны.



<p>уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России</p>	<p>за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому  <b>М.3.г.1</b> принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства  <b>М.3.г.2</b> принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности  <b>М.3.г.3</b> признавать свое право и право других людей на ошибки</p>	<p><b>ЛР.6</b> проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>
<p><b>Л.б.2</b> ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде</p>	<p><b>М.1.б.4</b> формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами  <b>М.1.б.11</b> уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности</p>	<p><b>ЛР.4</b> проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>
<p><b>Л.е.2</b> готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность</p>	<p><b>М.1.в.4</b> использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности</p>	<p><b>ЛР.3</b> соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>
<p><b>Л.и.1</b> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире</p>	<p><b>М.1.а.3</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения  <b>М.3.а.6</b> оценивать приобретенный опыт</p>	<p><b>ЛР.2</b> Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и</p>

		территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
<b>Л.и.3</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	<b>М.1.б.12</b> уметь интегрировать знания из разных предметных областей <b>М.3.а.7</b> способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	<b>ЛР.2</b> проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 02. использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	П.5 связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; П.6 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>П.11 сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях</p>	
<p>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</p>	<p>П.10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>П.3 владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>П.4 владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>П.7 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-</p>	<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>П.9 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>	
<p>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</p>	<p>П.1 сформированность знаний об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</p> <p>основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;</p> <p>экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>П.2 умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>П.8 использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p>	
<p>ОК 07. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>П.1 сформированность знаний об (о):  обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;  основах социальной динамики;  особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>П.10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>П.12 владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе</p>	

<b>Наименование ОК согласно ФГОС СПО</b>	<b>Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование ПК согласно ФГОС СПО</b>
	для несовершеннолетних граждан	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		72
в том числе:		
практические занятия		42
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Обществознание

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Введение</b>	<b>2</b>
Раздел 1. Человек в обществе	<b>6</b>
Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества	
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	
Раздел 2. Духовная культура	<b>8</b>
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества	
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире	
Тема 2.3 Религия	
Тема 2.4 Искусство	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества	<b>16</b>
Тема 3.1 Экономика - основа жизнедеятельности общества	
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	
Тема 3.4 Предприятие в экономике	
Тема 3.5 Экономика и государство	
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	
Раздел 4. Социальная сфера	<b>8</b>
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе	
Тема 4.2 Семья в современном мире	
Тема 4.3 Этнические общности и нации	
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	
Раздел 5. Политическая сфера	<b>8</b>
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система	
Тема 5.2 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	<b>14</b>
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	
Тема 6.5 Основы процессуального права	
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Политическая система в Республике Татарстан</b>	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>74</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Введение</b>		<b>2</b>	Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	
<b>Раздел 1.</b>	Человек в обществе		Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества</b>	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1 Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.</p> <p>Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.</p> <p>Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.</p> <p>Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия.</p> <p>Перспективы развития специалиста аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья. Роль науки в решении глобальных проблем.</p>	<b>2</b>		<b>1</b>
<b>Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение</p> <p>Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека</p>	<b>2</b>		<b>2</b>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Тема 1.3</b> <b>Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>1</b> Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках</p>	2		2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Духовная культура</b>		Л.а.3.,	
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>1</b> Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	2	М.3.г.4., ЛР.8, Л.а.4., М.2.а.3., М.3.а.3., ЛР.7, Л.и.1., М.1.а.3., М.3.а.6., ЛР.2., Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11	1
<b>Тема 2.2.</b> <b>Наука и образование в современном мире</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>1</b> Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.</p>	2		2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Религия</b>	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>1</b> Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести</p>	2		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
Тема 2.4. Искусство	<b>Практические занятия:</b>		2	2	
	1	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства			
Раздел 3.	<b>Экономическая жизнь общества</b>		Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.		
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	<b>Содержание учебного материала</b>			2	1
	1	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.			
	<b>Практические занятия:</b>			2	2
1	Особенности разделения труда и специализации в сфере промышленной экологии и биотехнологии				
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2	
	1	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.			
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	<b>Практические занятия:</b>		2	3	
	1	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Спрос на труд и его факторы в сфере промышленной экологии и биотехнологии. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки аппаратчика-оператора производства продуктов питания из			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		растительного сырья.			
	<b>Точка рубежного контроля</b>		2		
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике</b>	<b>Практические занятия:</b>				
	1	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.	2		2
<b>Тема 3.5 Экономика и государство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2		1
<b>Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере промышленной экологии и биотехнологии. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.	2		1
<b>Раздел 4.</b>	<b>Социальная сфера</b>			Л.а.5., М.1.б.1., М.2.а.2., М.2.б.2., М.2.б.3.,	
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Положение личности в обществе		Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		ЛР.1., Л.б.1., М.3.в.2., М.3.г.1., М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.б.2., М.1.б.4., М.1.б.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	
Тема 4.2. Семья в современном мире	<b>Содержание учебного материала</b>		2		3
	1	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям			
Тема 4.3. Этнические общности и нации	<b>Практические занятия:</b>		2		2
	1	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации			
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<b>Практические занятия:</b>		2	2	
	1	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации			
Раздел 5.	<b>Политическая сфера</b>			Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<b>Содержание учебного материала</b>		2	3	
	1	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства			
	<b>Содержание учебного материала</b>		2		3
	1	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму			
<b>Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</b>	<b>Практические занятия:</b>		2		2
	1	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства			
	2	<b>Точка рубежного контроля</b>	2		3
<b>Раздел. 6</b>	<b>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>			Л.а.2., М.1.в.3.,	
<b>Тема 6.1 Право в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2		



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
системе социальных норм	1	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.		ЛР.3., ОК.04., ОК.5., П.3., П.4., П.9., ОК.6., П.1., П.2., П.8 ПК 3.3	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
1	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности				
<b>Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2		2
1	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени				
<b>Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2		2
1	Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
	<b>Практические занятия:</b>		2		3	
	1	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере промышленной экологии и биотехнологии				
<b>Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b> <b>Тема 6.5 Основы процессуального права</b>	<b>Практические занятия:</b>		2		3	
	1	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.				
	<b>Практические занятия:</b>		2		3	
	1	<b>Точка рубежного контроля</b>				
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Политическая система в Республике</b>	<b>Практические занятия:</b>			Л.и.3., М.1.6.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.6., П.1., П.2., П.8		
	1	Выбор темы, написание плана работы	Политическая система Республики Татарстан на современном этапе.		2	2
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Государственное управление в Республике Татарстан.		2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
Татарстан	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Роль средств массовой информации в политической жизни Республики Татарстан.	2		3
	4	Защита проекта	Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника в Республике Татарстан.	2		3
<b>Консультации</b>			<b>2</b>			
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>			
<b>Всего:</b>			<b>74</b>			

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Человек в обществе	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
2. Духовная культура	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
3. Экономическая жизнь общества	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
4. Социальная сфера	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
5. Политическая сфера	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
Проектная деятельность (по выбору) / Политическая система в Республике Татарстан	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела

Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер;
- проектор
- интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. уч. СПО / А.Г.Важенин.- 11-е изд.,стер. - М.: Образовательно-издательский центр "Академия", 2023.- 528 с. ISBN 978-5-0054-1317-8

Шиповская, Л. П., Обществознание. : учебное пособие / Л. П. Шиповская. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10264-0. — URL: <https://book.ru/book/944930> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст: электронный.

б) дополнительная литература

1. Бердников, И. П. Обществознание : учебное пособие для СПО / И. П. Бердников. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0368-6, 978-5-4488-0182-2. — Текст : электронный // Электронный 21 ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/74502>

2. Васильев, М. В. Обществознание : учебник для СПО / М. В. Васильев. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 375 с. — ISBN 978- 5-4488-0901-9, 978-5-4497-0739-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98514>

3. Дробышева, Л. А. Экономика, маркетинг, менеджмент : учебное пособие / Л. А. Дробышева. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-394- 02732-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85241>

4. Основы экономики: учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 с. — ISBN 978-5-4488- 0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL:

**в) программное обеспечение предмета**

1. [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).
2. [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))
3. [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).
4. [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).
5. [www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
6. [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).
7. [www.gramma.ru/EXM](http://www.gramma.ru/EXM) (Экзамены. Нормативные документы).
8. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Введение</b>		
Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		
Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• задания с документами</li> </ul>
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		
Л.а.3., М.3.г.4., ЛР.8, Л.а.4., М.2.а.3., М.3.а.3., ЛР.7, Л.и.1., М.1.а.3., М.3.а.6., ЛР.2., Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• задания с документами</li> </ul>
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		
Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация, представление, защита выполненной работы</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• решение задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• задания с документами</li> </ul>
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		
Л.а.5., М.1.б.1., М.2.а.2., М.2.б.2., М.2.б.3., ЛР.1., Л.б.1., М.3.в.2., М.3.г.1., М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.б.2., М.1.б.4., М.1.б.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</li> <li>• тестирование</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• задания с документами</li> </ul>
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• защита выполненной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> <li>• задания с документами</li> </ul>
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</b>		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.4., ОК.5., П.3., П.4., П.9., ОК.6., П.1., П.2., П.8, ПК 3.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</li> <li>• тестирование</li> <li>• подготовка сообщений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> <li>• задания с документами</li> </ul>

**Проектная деятельность (по выбору) / Политическая система в Республике Татарстан**

Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.6., П.1., П.2., П.8	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>подготовка сообщений</i></li><li>• <i>демонстрация готового проекта.</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>информативный диктант</i></li><li>• <i>задания с документами</i></li></ul>
---	---	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.11 География**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023 г.



СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР  
\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова

« 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных  
дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ 7 \_\_\_\_\_

От « 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки  
России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732  
от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология  
продуктов питания животного  
происхождения. Приказ Министерства  
просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания  
по укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

- Куликова М.А. преподаватель географии,  
высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## География

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>а) гражданского воспитания:</b>	
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
<b>г) эстетического воспитания:</b>	
Л.г.2	способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
<b>ж) экологического воспитания:</b>	
Л.ж.1	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
Л.ж.2	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
Л.ж.3	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
Л.ж.4	умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

#### Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.4	выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.4	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов,

	самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
<b>2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>а) общение:</b>	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
<b>3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

### Предметных результатов

П.1	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
П.2	освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
П.3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
П.4	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П.5	сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;
П.6	сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для

	<p>выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений;</p> <p>определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p>
П.7	<p>владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;</p> <p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
П.8	<p>сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
П.9	<p>сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
П.10	<p>сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p>

#### **Общих компетенций:**

ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

**Профессиональных компетенций:**

**ВД** Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

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

**Личностных результатов:**

ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
-------	--

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p><b>Л.а.4</b> готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p>		
<p><b>Л.б.1</b> сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p>	<p><b>М.З.а.4</b> расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p>	
<p><b>Л.г.2</b> способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p>	<p><b>М.1.в.1</b> владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	
<p><b>Л.ж.1</b> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p>		<p><b>ЛР.10</b> Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий</p>

		<p>рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>
<p><b>Л.ж.2</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p><b>М.1.6.12</b> уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p>	<p><b>ЛР.10</b> Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>
<p><b>Л.ж.3</b> активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>		<p><b>ЛР.10</b> Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан,</p>



		популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
<b>Л.ж.4</b> умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	<b>М.1.а.4</b> выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	<b>ЛР.10</b> Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
-----------------------------------	---	-----------------------------------

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p><b>П.1</b> понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p>	
<p><b>ОК.02</b> использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><b>П.2</b> освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>П.3</b> сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов;</p>	<p><b>ПК.2.2</b> Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>	
<p><b>ОК.01</b> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>П.4</b> владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
	<p><b>П.5</b> сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p>	
<p><b>ОК. 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>П.6</b> сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития,</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p>	
	<p><b>П.7</b> владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	<p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
	<p><b>П.8</b> сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
	<p><b>П.9</b> сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-</p>	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;	
<p><b>ОК.07</b> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>П.10</b> сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p>	

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		36
в том числе: практические занятия		24
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

География

### 2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Количество часов
<b><i>Раздел 1. Общая характеристика мира</i></b>	<b>12</b>
1.1. Многообразие стран современного мира	
1.2. Численность и воспроизводство населения	
1.3. Мировые природные ресурсы	
1.4. Ресурсообеспеченность	
1.5. Мировое хозяйство.	
1.6. Внешнеэкономические связи	<b>14</b>
<b><i>Раздел 2. Характеристика стран и регионов мира</i></b>	
2.1. Субрегионы и страны Зарубежной Европы	
2.2. Общая характеристика Зарубежной Азии. Китай. Япония. Индия	
2.3. Субрегионы Северной и Тропической Африки. ЮАР	
2.4. Общая характеристика США и Канады	
2.5. Общая характеристика Латинской Америки. Бразилия	
2.6. Точка рубежного контроля	
2.7. Место России в современном мире	<b>8</b>
<b><i>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</i></b>	
3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения./ <b>Проектная деятельность (по выбору)</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>36</b>



## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>РАЗДЕЛ 1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МИРА</b>				
<b>Тема 1.1. Многообразие стран современного мира</b>	Содержание учебного материала		2	Л.а.4, М.2.а.2, Л.б.1, Л.г.2, М.1.а.4, М.1.б.4, П.1-П.4, П.7, П.9, ОК1, ОК2	
	1	Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран. Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран. Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран. Государственное устройство стран мира. «Горячие точки» планеты.			2
<b>Тема 1.2 География населения мира</b>	Содержание учебного материала		2		
	1	Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран. Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Состав и структура населения (половая, возрастная, по уровню образования). Демографическая политика в разных регионах и странах мира. Понятие о качестве трудовых ресурсов. Расселение населения. Специфика городских и сельских поселений. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира. Экологические проблемы больших городов.			2
<b>Тема 1.3 География мировых природных ресурсов</b>	Содержание учебного материала		2		
	1	Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования.			2
		<b>Практические занятия:</b> Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов.			2
<b>Тема 1.4</b>	Содержание учебного материала		4		

<b>География мирового хозяйства</b>	1	Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы размещения. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование – интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы. Внешние экономические связи – научно-технические, производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы. Международная торговля – основные направления и структура. Главные центры мировой торговли.				<b>1</b>
<b>РАЗДЕЛ 2</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА СТРАН И РЕГИОНОВ МИРА</b>					
<b>Тема 2.1 Регионы и страны мира</b>	Содержание учебного материала			2	М.1.а.2, М.1.б.12, М.1.в.1, Л.в.1, М.3.а.4, П.1-П.3, П.6-П.8, ОК 3, ОК 4 ПК.2.2,	
	<b>Практические занятия:</b>					
	1	Субрегионы и страны Зарубежной Европы				
	2	Общая характеристика Зарубежной Азии. Китай. Япония. Индия				
	3	<b>Точка рубежного контроля</b>				
	4	Субрегионы Северной и Тропической Африки. ЮАР				
	5	Общая характеристика США и Канады				
6	Общая характеристика Латинской Америки. Бразилия					
<b>Тема 2.2 Россия в современном мире.</b>	Содержание учебного материала			2		
1	Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.					
<b>РАЗДЕЛ 3</b>	<b>ГЛОБАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА</b>					
<b>Проектная деятельность (по выбору) / Тема 3.1 Глобальные проблемы</b>	<b>Практические занятия:</b>				Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.а.4, ЛР.10, П.10, П.5, ОК 7	
	1	Выбор темы, написание плана работы	Загрязнение мирового океана	2		
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Глобальное потепление климата	2		
	3	Написание практической части. Формулировка выводов	Дефицит пресной воды	2		

человечества и пути их решения.	4	Защита проекта	Пути решения глобальных проблем	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>				<b>2</b>	
				<i><b>ИТОГО</b></i>	<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Темы (Разделы) программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Общая характеристика мира	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - таблица «ВВП стран мира» - карта «Горячие точки планеты» - схема «Поло-возрастная пирамида» - таблица «Мировые природные ресурсы» - Схема «Главные центры мирового хозяйства»
2. Региональная характеристика мира	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - видеофильмы по странам и регионам - карты, схемы хозяйства регионов - карты, схемы «Население регионов»
3. Глобальные проблемы человечества	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - видеофильмы «Проблемы человечества и пути их решения»

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

##### а) основные источники:

1. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2022.

##### б) дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

2. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

##### в) программное обеспечение дисциплины:

- Мультимедиа электронное издание «Экономическая и социальная география мира».
- Компьютерная программа «Google Планета Земля»
- [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).
- [www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

- [www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США).
- [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
- [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).
- <http://www.geoport.ru/>
- <http://geo-tur.narod.ru/>
- <http://www.mirkart.ru/>
- <http://geo.historic.ru/>
- <http://www.flags.ru/>
- <http://www.wgeo.ru/>
- <http://europa.km.ru/>
- <http://www.myplanet-earth.com/>
- <http://www.national-geographic.ru/>

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	Текущий	Рубежный
<b>1. Общая характеристика мира</b>		
Л.а.4, М.2.а.2, Л.б.1, Л.г.2, М.1.а.4, М.1.б.4, П.1-П.4, П.7, П.9, ОК1, ОК2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устные сообщения в рамках самостоятельной работы</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- домашняя самостоятельная работа</li> <li>- практические работы</li> </ul>	Контрольная работа, задания в тестовой форме
<b>2. Региональная характеристика мира</b>		
М.1.а.2, М.1.б.12, М.1.в.1, Л.в.1, М.3.а.4, П.1-П.3, П.6- П.8, ОК 3, ОК 4 ПК.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические работы</li> <li>- дидактические карточки</li> <li>- устный опрос</li> <li>- домашняя самостоятельная работа</li> <li>- работа с контурной картой</li> </ul>	Контрольная работа, задания в тестовой форме
<b>3. Глобальные проблемы человечества</b>		
Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.а.4, ЛР.10, П.10, П.5, ОК 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>аудиторная самостоятельная работа по анализу размещения и запасов полезных ископаемых</li> <li>- заполнение таблицы сравнительной характеристики;</li> <li>- конспектирование;</li> <li>- устные сообщения</li> </ul>	защита проекта/ (презентация)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.12 Физическая культура**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- - Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, высшая квалификационная категория
- - Коба В.Д., преподаватель физической культуры,
- - Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Физическая культура

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.3	идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
<b>д) физического воспитания:</b>	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
Л.д.2	потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
Л.д.3	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.1	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

#### Метапредметных результатов

<b>8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
<b>8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>а) общение:</b>	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
<b>б) совместная деятельность:</b>	
М.2.а.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
<b>8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять

	проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
<b>б) самоконтроль:</b>	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

### **Предметных результатов**

**П1** умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

**П2** владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

**П3** владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

**П4** владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

**П5** владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

**П6** положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

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

### **Личностных результатов воспитания:**

**ЛР 9.** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p><b>Л.д.2</b> потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p>	<p><b>М.3.а.6</b> оценивать приобретенный опыт;</p>	
	<p><b>М.3.а.1</b> самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	
	<p><b>М.3.б.3</b> использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p>	
	<p><b>М.3.в.3</b> внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	
<p><b>Л.б.3</b> идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p>	<p><b>М.1.а.3</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p>	<p><b>ЛР9.</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>
<p><b>Л.д.1</b> сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p>	<p><b>М.1.б.2</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	
<p><b>Л.д.2</b> потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p>	<p><b>М.1.б.7</b> анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p>	

<b>Л.д.3</b> активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	<b>М.2.а.2</b> владеть различными способами общения и взаимодействия;	
<b>Л.е.1</b> готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	<b>М.2.а.1</b> понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование ОК согласно ФГОС СПО
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>П 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО).</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья</p>	<p>П 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.</p>	

<p>в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>		
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>П 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>П 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>П 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>П 6. положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты,</p>	

развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	выносливости, гибкости и ловкости).	
---	-------------------------------------	--

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>119</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>116</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме -</b>	<b><i>зачет, дифференцированный зачет</i></b>



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Физическая культура

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1.Введение.</b>	<b>1</b>
<b>Раздел 2.Легкая атлетика</b>	<b>26</b>
Кроссовая подготовка	
Техника бега на короткие дистанции	
Совершенствование техники бега на короткие дистанции	
Обучение технике бега на средние дистанции	
Совершенствование технике бега на средние дистанции	
Легкая атлетика .Кроссовая подготовка	
Освоение техники прыжка в длину «согнув ноги»	
Совершенствование технике прыжка в длину «согнув ноги»	
Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание»	
Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагивание»	
Обучение прыжку в высоту способом «перекидной»	
Совершенствование прыжка в высоту способом «перекидной»	
Освоение техники метания гранаты	
<b>Раздел 3.Гимнастика</b>	<b>14</b>
Акробатические упражнения	
Акробатические упражнения	
Акробатические упражнения, упражнения на снарядах	
Гимнастика. .Упражнение на снарядах	
Упражнение на снарядах, акробатические упражнения	
Упражнение на снарядах	
Гимнастика	
<b>Раздел4.Плавание</b>	<b>14</b>
Кроль на груди	
Кроль на груди. Повороты	
Кроль на спине	
Кроль на спине. Повороты	

<b>Зачет</b>	<b>2</b>
Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»	
Брасс	
Совершенствование техники плавания «брасс»	
<b>Раздел 5.Лыжная подготовка</b>	<b>14</b>
Попеременный двухшажный ход	
Попеременный двухшажный ход	
Одновременный двухшажный ход	
Одновременный двухшажный ход	
Одновременный двухшажный ход	
Одновременный одношажный ход	
Одновременный одношажный ход	
<b>Раздел 6.Спортивные игры</b>	<b>32</b>
Баскетбол. Передвижение по площадке	
Ведение мяча	
Прием и передача мяча в движении	
Ведение и броски мяча в кольцо после 2-го шага	
Прием и передача мяча	
Штрафные броски	
Приемы игры в баскетбол	
Контрольное занятие по теме	
Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча	
Совершенствование приема и передачи мяча	
Совершенствование приема и передачи мяча	
Подача мяча	
Техника приема и передачи мяча	
Нападающий удар	
Двухсторонние игры	
Двухсторонние игры	
<b>Раздел 7. Виды спорта по выбору</b>	<b>12</b>
Бег по дистанции, финиширование	
Кроссовая подготовка. Совершенствование техники бега на средние дистанции	
Совершенствование техники высокого старта, стартовый разбег	

Совершенствование прыжка в длину	
Кроссовая подготовка	
Кроссовая подготовка	
Консультации	2
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>119</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<i><b>Вводно-коррективный курс</b></i>		<b>Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	Содержание учебного материала			<b>1</b>
	<b>Введение.</b> <b>Практические занятия:</b> Инструктаж по ТБ, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	<b>1</b>		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Легкая атлетика</b>		<b>Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3, М.1.б.7, М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6, М.3.а.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6</b>	
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала			<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности . Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт .Стартовый разгон Ускорения до 50м x 6-8 раз. Заминка-500м	<b>2</b>		
<b>Техника бега на короткие дистанции</b>	Содержание учебного материала			<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Бег с низкого старта 100 метров. Развитие скоростных качеств Ускорение 5*30м ОФП	<b>2</b>		
<b>Совершенствование техники бега на короткие дистанции</b>	Содержание учебного материала			<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров ОФП	<b>1</b>		
	<b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров	<b>1</b>		
<b>Обучение технике бега на</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		<b>2</b>

<b>средние дистанции</b>	Обучение технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км. Высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов ОРУ. СБУ. Ускорения 4-6 раз по 200м. Заминка 500 м. ОФП			
<b>Совершенствование техники бега на средние дистанции</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование технике высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). ОФП	2		2
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). ОФП	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	1		
<b>Освоение техники прыжка в длину «согнув ноги»</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Освоение техники прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; Общеразвивающие упражнения (ОРУ). ОФП	2		2
<b>Совершенствование техники прыжка в длину «согнув ноги»</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование технике прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой) Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Медленный бег 3 минуты; ОФП	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> прыжки в длину «согнув ноги»	1		
<b>Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание»</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте. ОФП	2		2

<b>Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагивание»</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Комплексы упражнений для развития физических качеств, необходимых в легкоатлетических прыжках Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте, ОФП	2		2
<b>Обучение прыжку в высоту способом «перекидной»</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные упражнения (СУ). Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.	2		2
<b>Совершенствование прыжка в высоту способом «перекидной»</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные упражнения (СУ). Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.	2		2
<b>Освоение техники метания гранаты</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные упражнения (СУ). Освоение техники метания гранаты.	2		2
<b>Раздел 3.</b>	<b>Гимнастика</b>			
<b>Акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.	
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП	2	2	
<b>Акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b>	2	2	

	Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове, мост из положения, лежа и стоя, ОФП		а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
<b>Акробатические упражнения на снарядах</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: низкая перекладина, висы, выкруты, подъем переворотом; брусья разновысотные , брусья параллельные (юноши), ОФП	2		2
<b>Упражнения на снарядах</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: кувырки ,стойка на лопатках, на голове; поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз); приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге); ОФП	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Пресс на гимнастическом мате 1 мин. , наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье	1		
<b>Упражнения на снарядах, акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: стойка на лопатках на голове ,стойка на руках с помощью, около стены, подтягивание на перекладине; ОФП	2		2
<b>Упражнения на снарядах</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: кувырки вперед, назад, кувырок назад через стойку на руках, переворот в упор; подтягивание на низкой перекладине; сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; ОФП	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Сгибание и разгибание рук в упоре лежа(дев), подтягивание на высокой перекладине(юнош)	1		
<b>Гимнастика.</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: длинный кувырок, стойка на голове. Лазание по канату силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	2	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Плавание</b>			
<b>Кроль на груди</b>	Содержание учебного материала		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1. б.7,М.2.а.2,	
	<b>Практические занятия:</b> <i>ОРУ на суше. Инструктаж.</i> <i>освоение техники плавания «кроль на груди»: плавание с помощью одних ног; плавание с</i>	2		2

	<i>помощью одних рук; плавание с задержкой дыхания ,плавание с ускорением</i>				
<b>Кроль на груди. Повороты</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на груди». Повороты.</i>	2	М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	2	
<b>Кроль на спине</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> <i>ОРУ на суше. Инструктаж. освоение техники плавания «кроль на спине»: плавание с помощью одних ног руки вытянуты вперед; плавание с помощью одних рук с резиновым кругом, зажатым между ног; плавание с доской.</i>	2			2
<b>Кроль на спине. Повороты</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на спине». Повороты.</i>	2		2	
<b>Зачет</b>		<b>2</b>			
<b>Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> <i>совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»</i>	1		2	
	<b>Контрольные нормативы:</b> плавание 50 м (мин, с)	1			
<b>Брасс</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «брасс»</i>	2		2	
<b>Совершенствование техники плавания «брасс»</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> <i>Совершенствование техники плавания «брасс»</i>	1		2	
	<b>Контрольные нормативы:</b> плавание 50 м (мин, с)	1			
<b>Раздел 5.</b>	<b>Лыжная подготовка</b>				
<b>Попеременный двух шажный ход</b>	Содержание учебного материала				
	<b>Практические занятия:</b> Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов.	2	Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2,	2	



	Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции. ОФП		М.2.а.1, М.3.а.6,М.3. а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
<b>Попеременный двух шажный ход</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции	2		2
<b>Одновременны й двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции ОФП	2		2
<b>Одновременны й двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции	4	2	
<b>Одновременны й одношажный ход</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции	3	2	
	<b>Контрольные нормативы:</b> Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	1		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Спортивные игры</b>			
<b>Передвижение по площадке</b>	Содержание учебного материала		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1. б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3. а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
	<b>Практические занятия:</b> Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге. ОФП	2		2
<b>Ведение мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Остановки при беге: двумя шагами, прыжком ; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления. ОФП	2	2	
<b>Прием и передача мяча в движении</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах. ОФП	2	2	
<b>Ведение и</b>	Содержание учебного материала			

<b>броски мяча в кольцо после 2-го шага</b>	<b>Практические занятия:</b> ведение и броски мяча в кольцо после 2-го шага. ОФП	2		2
<b>Прием и передача мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Правила соревнований; прием и передача мяча от груди; прием мяча над головой, сбоку, снизу. ОФП	2		2
<b>Штрафные броски</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Ведение мяча с изменением направлений; ведение, броски в кольцо; штрафные броски. Двухсторонняя игр. ОФП	2		2
<b>Приемы игры в баскетбол</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Приемы игры в баскетбол, ведение и передача мяча в парах, передача в парах с ударом в пол, без удара в пол, остановка прыжком и бросок в кольцо, Двухсторонняя игра ОФП	2		2
<b>Баскетбол. Контрольное занятие по теме</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> передача мяча в парах – бросок в кольцо – подбор, ведение мяча. Игра 5x5.	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Броски. Двухсторонняя игра (5x5).	1		
<b>Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятие</b> Волейбол: верхний и нижний приемы мяча	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> верхний и нижний приемы мяча	1		
<b>Совершенствование приема и передачи мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование приема и передача мяча, сверху 2-мя руками, ОФП	2		2
<b>Совершенствование приема и передачи мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование приема снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП	2		2
<b>Подача мяча</b>	Содержание учебного материала			

	<b>Практические занятия:</b> Прямая верхняя подача, нижняя прямая подача, прямая боковая подача; учебные 2-х сторонние игры бхб., ОФП	2		2
<b>Техника приема и передачи мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование приема и передачи снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП	2		2
<b>Нападающий удар</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Прием и передача мяча сверху и снизу, нападающий удар (специальные упражнения) ОФП	2		2
<b>Двухсторонние игры</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> контрольные занятия по теме «волейбол»: нападающий удар, прямая боковая подача, 2-х сторонние игры	3		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> 2-х сторонние игры	1		
<b>Раздел 7.</b>	<b>Виды спорта по выбору</b>			
<b>Бег по дистанции, финиширование</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Совершенствование бега на средние дистанции ,бег по дистанции, финиширование, ОФП	2		2
<b>Кроссовая подготовка. Совершенствование техники бега на средние дистанции</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Совершенствование техники бега на средние дистанции, высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. ОФП	2		2
<b>Совершенствование техники высокого</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности	4		2

<b>старта, стартовый разбег</b>	Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Совершенствование техники высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу, ОФП			
<b>Совершенствование прыжка в длину</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности Бег 100 метров на результат Совершенствование прыжка в длину	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров	1		
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	1		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	1		
<i>Консультации</i>		2		
<i>Дифференцированный зачет</i>		2		
<b>Всего:</b>		<b>119</b>		

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия спортивного зала; спортивного стадиона;

Оборудование спортивного зала и спортивного стадиона:

спортивное оборудование: баскетбольные щиты, футбольные ворота, параллельные брусья, перекладина, рукоход, гимнастические скамейки, спортивный инвентарь: лыжи, мячи (баскетбольные, футбольные, волейбольные), гимнастические маты, секундомер, свисток

Раздел из программы по предмету	Материально-техническое обеспечение
Легкая атлетика	секундомер; рулетка; стойки для прыжка в высоту; прыжковая яма; стадион.
Гимнастика	гимнастические маты, скамейки; перекладина; параллельные брусья; тренажерный зал.
Баскетбол	игровой зал; баскетбольные мячи; свисток.
Волейбол	игровой зал; волейбольная сетка; мячи; свисток.
Лыжный спорт	лыжная база; лыжи.
Плавание	бассейн

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### А) Основные источники:

1. Бишаева, А.А.. Физическая культура : Учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков — Москва : КноРус, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
2. Киреева, Е. А., Физическая культура. Практикум : учебное пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-8733-2. — URL: <https://book.ru/book/942696> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
3. Тиханова, Е.И.. Физическая культура. Практикум : Учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова — Москва : Русайнс, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: <https://book.ru/book/949386> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

##### Б) Дополнительные источники:

1. Теория и история физической культуры (СПО) + Приложение: дополнительные материалы : учебник / Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. — Москва : КноРус, 2020. — 448 с. — ISBN 978-5-406-06391-0.
2. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2020. — 181 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-05218-1.
3. Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2020. — 256 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06281-4 .

##### В) Интернет-источники:

[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации .

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Введение</b>		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9		
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	<b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.); прыжки в длину «согнув ноги»	Сдача контрольных нормативов
<b>Раздел 3. Гимнастика</b>		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	<b>Контрольные нормативы:</b> силовой тест юноши- подтягивание на высокой перекладине; девушки - сгибание и разгибание рук в упоре лежа ; силовой тест — поднимание туловища из положения лежа за 1 мин, наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье.	Сдача контрольных нормативов
<b>Раздел 4. Плавание</b>		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	<b>Контрольные нормативы:</b> плавание 50 м (мин, с)	Сдача контрольных нормативов
<b>Раздел 5. Лыжная подготовка</b>		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	<b>Контрольные нормативы:</b> Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	Сдача контрольных нормативов
<b>Раздел 6. Спортивные игры</b>		

<p>Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6</p>	<p><b>Контрольные нормативы (баскетбол):</b> броски, двухсторонняя игра (5х5). <b>Контрольные нормативы (волейбол):</b> верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры</p>	<p>Сдача контрольных нормативов</p>
<p><b>Раздел 7. Виды спорта по выбору</b></p>		
<p>Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6</p>	<p>Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.);</p>	<p>Сдача контрольных нормативов</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУП.13 Основы безопасности жизнедеятельности**

(индекс и наименование учебной предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Сафиулина Татьяна Анатольевна – преподаватель спецдисциплин, 1 квалификационная категория  
Хурматуллаев Вячеслав Мамаджанович – педагог-организатор ОБЖ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Основы безопасности жизнедеятельности

название предмета

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебной предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

### 1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

Л.б.3	идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
Л.д.3	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
Л.ж.1	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

• **метапредметных:**

М.1.б.8	давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
М.1.б.11	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
М.3.б.4	уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

• **предметных:**

П-1	сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
П-2	сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
П-3	сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
П-4	знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности,

	ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
<b>П-5</b>	владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;
<b>П-6</b>	знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
<b>П-7</b>	сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;
<b>П-8</b>	знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;
<b>П-9</b>	сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;
<b>П-10</b>	сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;
<b>П-11</b>	знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;
<b>П-12</b>	знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

#### **Общих компетенций:**

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

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

#### **Профессиональных компетенций:**

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

**Личностных результатов:**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 9.** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного процесса**

<b>Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы</b>
<b>Л.б.3</b> идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	<b>М.3.б.4</b> уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	<b>ЛР 1</b> Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
<b>Л.д.1</b> сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; <b>Л.д.3</b> активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	<b>М.1.б.11</b> уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	<b>ЛР 9.</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую
<b>Л.ж.1</b> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	<b>М.1.б.8</b> давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;	устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

**Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями  
в рамках учебного предмета**

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p><b>П-1</b> сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p><b>П-2</b> сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p>	<p><b>ПК 1.2.</b> Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
	<p><b>П-3</b> сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p>	
	<p><b>П-4</b> знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p>	
	<p><b>П-5</b> владение основами</p>	

	<p>медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p>	
	<p><b>П-6</b> знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p>	
	<p><b>П-7</b> сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p>	
	<p><b>П-8</b> знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об</p>	<p><b>П-9</b> сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства</p>	

<p>изменении климата, принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p>	
	<p><b>П-10</b> сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p>	
	<p><b>П-11</b> знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p>	
	<p><b>П-12</b> знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.</p>	



#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	70
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе: практические занятия	42
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>дифференцированного зачета</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Основы безопасности жизнедеятельности

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</b>	<b>18</b>
Тема 1.1. Классификация чрезвычайных ситуаций	
Тема 1.2. Природные ЧС	
Тема 1.3. Правила поведения населения при природных ЧС	
Тема 1.4. Техногенные чрезвычайные ситуации	
Тема 1.5. Экологические чрезвычайные ситуации	
Тема 1.6. Социальные чрезвычайные ситуации	
Тема 1.7. Опасности, возникающие в повседневной жизни	
Тема 1.8. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации (РСЧС). Гражданская оборона	
Тема 1.9. Знаки безопасности	
<b>Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ</b>	<b>12</b>
Тема 2.1. Основы обороны России	
Тема 2.2. История создания Вооруженных Сил России	
Тема 2.3. Организационная структура Вооруженных Сил РФ	
Тема 2.4. Организационная структура Вооруженных Сил РФ	
Тема 2.5. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ – законы воинской жизни	
Тема 2.6. Боевые традиции, ритуалы Вооруженных Сил России	
<b>Раздел 3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>18</b>
Тема 3.1. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни	
Тема 3.2. Воздействие на жизнь человека негативных факторов окружающей среды и социума	
Тема 3.3. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	
Тема 3.4. Основы репродуктивного здоровья	
Тема 3.5. Основы правильного питания подростка	
Тема 3.6. Биоритмы в жизни человека	
Тема 3.7. Режим труда и отдыха подростка	
Тема 3.8. Двигательная активность	
<b>Раздел 4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>	<b>18</b>
Тема 4.1. Понятие о первой медицинской помощи. Медицинская аптечка	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 4.2. Первая медицинская помощь при кровотечениях	
Тема 4.3. Первая медицинская помощь при переломах, ушибах, вывихах, растяжениях, синдроме длительного сдавливания	
Тема 4.4. Медицинская помощь (реанимационная) при внезапном прекращении сердечной деятельности и дыхания	
Тема 4.5. Перевязки	
Тема 4.6 Первая медицинская помощь в различных жизненных ситуациях /Проектная деятельность (по выбору)	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>70</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</b>			
Тема 1.1. Классификация чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций. 2 Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плана образовательного учреждения.	2	Л.ж.1, М.1.6.8, М.3.6.4, П-1, П-2, П-3, П-4, П-6, П-7, П-8, П-9, П-11, П-12, ОК-1, ОК-7, ПК- 1.2	1
Тема 1.2. Природные чрезвычайные ситуации	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Краткая характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера. 2 Различные виды чрезвычайных ситуаций природного характера и их характеристики.	2		2
Тема 1.3. Правила поведения населения при природных ЧС	<b>Практические занятия:</b> 1 Правила поведения населения при природных чрезвычайных ситуаций.	2		2
Тема 1.4. Техногенные чрезвычайные ситуации	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Краткая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного характера. 2 Действия при чрезвычайных ситуациях техногенного характера.	2		1
Тема 1.5. Экологические чрезвычайные ситуации	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Классификация и характеристика экологических чрезвычайных ситуаций. 2 Правила поведения населения при экологических чрезвычайных ситуациях.	2		2
Тема 1.6. Социальные чрезвычайные ситуации	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Виды и характеристика социальных чрезвычайных ситуаций. 2 Обеспечение безопасности при террористических актах. 3 Организация проведения эвакуационных мероприятий при терактах.	2		1
Тема 1.7. Опасности,	<b>Практические занятия:</b>	2		2

<b>возникающие в повседневной жизни</b>	<b>1</b>	Опасности, возникающие в повседневной жизни и безопасное поведение в городе, в быту.			
<b>Тема 1.8. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации (РСЧС). Гражданская оборона</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>1</b>	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации (РСЧС).			
	<b>2</b>	Гражданская оборона.			
<b>Тема 1.9. Знаки безопасности</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>		<b>2</b>
	<b>1</b>	Международные символы бедствия.			
	<b>2</b>	Знаки безопасности и их классификация.			
	<b>Точка рубежного контроля</b>				
<b>Раздел 2.</b>	<b>ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ</b>				
<b>Тема 2.1 Основы обороны России</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>Л.6.3, П-10, ЛР-1</b>	<b>1</b>
	<b>1</b>	Основы обороны России.			
	<b>2</b>	Законодательные акты вооруженных сил РФ.			
<b>Тема 2.2. История создания Вооруженных Сил России</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>1</b>	История создание Вооруженных Сил, их структура и предназначение.			
	<b>2</b>	Вооруженные Силы Российской Федерации.			
<b>Тема 2.3. Организационная структура Вооруженных Сил РФ</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>1</b>	Виды Вооруженных Сил РФ, рода Вооруженных Сил РФ.			
	<b>2</b>	Войска не входящие в Виды Вооруженных Сил РФ.			
<b>Тема 2.4 Организационная структура Вооруженных Сил РФ</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>1</b>	Рода войск и другие, их состав и предназначение.			
	<b>2</b>	Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск.			
<b>Тема 2.5. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ – законы воинской жизни</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>1</b>	Требования общевоинских уставов.			
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		<b>1</b>

Боевые традиции, ритуалы Вооруженных Сил России.	1	Боевое знамя воинской части.				
	2	Правительственные награды.				
Раздел 3.	<b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ</b>					
Тема 3.1. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>1</b>	Л.д.1, Л.д.3, ЛР-9	<b>1</b>	
	1	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни.				
	2	Физическое, психическое и социальное здоровье человека.				
<b>Точка рубежного контроля</b>		<b>1</b>				
Тема 3.2. Воздействие на жизнь человека негативных факторов окружающей среды и социума	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>			<b>2</b>
	1	Воздействие на жизнь человека негативных факторов окружающей среды и социума.				
	2	Влияние алкоголя, курения и наркотиков на подростковый организм.				
Тема 3.3. Основы репродуктивного здоровья	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>			<b>1</b>
	1	Здоровый образ жизни – неотъемлемое условие сохранения и укрепления репродуктивного здоровья.				
	2	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.				
Тема 3.4. Основы правильного питания подростка	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	
	1	Рациональное питание и его значение для здоровья.				
	2	Правила здорового питания.				
Тема 3.5. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация инфекционных заболеваний, их характеристика и основные признаки.				
	2	Профилактика.	<b>2</b>			
Тема 3.6. Биоритмы в жизни человека	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	
	1	Влияние биологических ритмов на здоровье человека.				
	2	Влияние неблагоприятных природных факторов на организм.				
Тема 3.7. Режим труда и отдыха подростка	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	
	1	Режим дня подростка.				
Тема 3.8. Двигательная активность	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	
	1	Двигательная активность как неотъемлемая часть здорового образа жизни.				
Раздел 4.	<b>ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>					

Тема 4.1. Понятие о первой помощи. Медицинская аптечка	<b>Содержание учебного материала:</b>		1	М.1.б.11, П-5	3
	1	Понятие о первой медицинской помощи и ее виды. Медицинская аптечка и правила ее использования.			
<b>Точка рубежного контроля</b>		1			
Тема 4.2. Первая помощь при кровотечениях	<b>Практические занятия:</b>		2		
	1	Виды кровотечений: артериальное, венозное, капиллярное. Остановка кровотечения.			
Тема 4.3. Первая помощь при переломах, ушибах, при вывихах, растяжениях, синдроме длительного сдавливания	<b>Практические занятия:</b>		2		
	1	Первая помощь при ушибах и переломах.			
	2	Первая помощь при вывихах, растяжениях, синдроме длительного сдавливания.			
Тема 4.4. Первая медицинская помощь (реанимационная) при внезапном прекращении сердечной деятельности и дыхания	<b>Практические занятия:</b>		2		
	1	Понятие об острой сердечной недостаточности и инсульте.			
	2	Искусственное дыхание. Непрямой массаж сердца.			
Тема 4.5. Перевязки	<b>Практические занятия:</b>		2		
	1	Дисмургия – наука о перевязках.			
	2	Практикум наложения повязок.			
Тема 4.6 Проектная деятельность (по выбору)/ Первая медицинская помощь в различных жизненных ситуациях	<b>Практические занятия:</b>				
	1	Выбор темы, написание плана работы	Понятия о шоке, обмороке, утоплении, ударе молнией.	2	
	2	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Обморожение и замерзание, обморок.	2	
	3	Написание практической части.	Ожоги, тепловой и солнечный удар.	2	
	4	Формулировка выводов	Правила оказания первой помощи.	2	
<b>Консультации</b>			2		
<b>Дифференцированный зачет</b>			2		
			<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>1</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
<b>1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</b>	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
<b>2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ</b>	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия; - средства индивидуальной защиты
<b>3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ</b>	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
<b>4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия; - комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки; - средства индивидуальной защиты

Технические средства обучения: компьютер;  
проектор;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

а) Основные источники:

1. Микрюков В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + Приложение : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2018. — 290 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06323-1

б) Дополнительные источники:

1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2019.



2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

3. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

4. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2019.

5. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2019.

6. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

7. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. —1994. — № 35. — Ст. 3648.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. <http://www.school-obz.org/>
2. <http://www.uchportal.ru/dir/14>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1 ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</b>		
Л.ж.1, М.1.б.8, М.3.б.4, П-1, П-2, П-3, П-4, П- 6, П-7, П-8, П-9, П-11, П-12, ОК-1, ОК-7, ПК- 1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос;</li> <li>• Самостоятельная работа;</li> <li>• Практическая работа;</li> <li>• Составление тематических презентаций;</li> <li>• Рефераты;</li> <li>• Письменный контроль;</li> </ul>	<b>Задания в тестовой форме</b>
<b>Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ</b>		
Л.б.3, П-10, ЛР-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос;</li> <li>• Самостоятельная работа;</li> <li>• Практическая работа;</li> <li>• Письменный контроль;</li> <li>• Составление тематических презентаций</li> <li>• Рефераты.</li> </ul>	<b>Тест с заданиями</b>
<b>Раздел 3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ</b>		
Л.д.1, Л.д.3, ЛР-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальный опрос;</li> <li>• Устный ответ на вопрос;</li> <li>• Тестирование;</li> <li>• Составление тематических презентаций;</li> <li>• Рефераты;</li> <li>• Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи;</li> <li>• Практическая работа.</li> </ul>	<b>Тест с заданиями</b>
<b>Раздел 4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>		
М.1.б.11, П-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос;</li> <li>• Самостоятельная работа;</li> <li>• Письменный контроль.</li> </ul>	<b>Контрольная работа</b>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУПВ.01 Родной язык**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР  
\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных  
дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки  
России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732  
от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология  
продуктов питания животного  
происхождения. Приказ Министерства  
просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания  
по укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

- Асылгараева Л.Р, преподаватель родного  
языка и литературы

- Абдрахимова А.А., преподаватель родного  
языка и литературы

- Гафиятуллина Э.И., преподаватель  
родного языка и литературы

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Родной язык

*название предмета*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>а) гражданского воспитания:</b>	
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
<b>в) духовно-нравственного воспитания:</b>	
Л.в.5	ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
<b>д) физического воспитания:</b>	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
<b>е) трудового воспитания:</b>	
Л.е.3	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.2	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

#### Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
<b>в) работа с информацией:</b>	

М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
<b>8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>а) общение:</b>	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
<b>б) совместная деятельность:</b>	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
<b>8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>а) самоорганизация:</b>	
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.4	эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

### **Предметных результатов**

П1 сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

П2 совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

П3 формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

П4 систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

П5 систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П6 систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;

П7 развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;

П8 систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

П9 совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

П10 развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

**Общих компетенций:**

**ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 02.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 03.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 04.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 05.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**Профессиональных компетенций:**

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

**Личностных результатов:**

**ЛР1** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

**ЛР4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства



**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета**

<b>Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО</b>	<b>Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы</b>
<p>Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>Л.б.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p>	<p>М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>М.3.в.4 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p>	<p>ЛР1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>
<p>Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p>	<p>М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>
<p>Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного</p>	<p>М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения</p>	

отношения к своему здоровью;	проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	
------------------------------	--	--

### Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	П2 совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	П9 совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию; П10 обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	П1 сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; П3 формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	П4 систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на	

	<p>родном языке;  П6 систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования;  формирование представлений о формах существования родного языка;</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>П5 систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;  П8 систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;</p>	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		60
в том числе:		
практические занятия		44
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**Родной язык**

**2.1 Структура учебного предмета**

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс.</b>	<b>12</b>
Тема 1.1. Вводный курс.	
Тема 1.2. Знакомство.	
<b>Раздел 2. Республика Татарстан</b>	<b>8</b>
Тема 2.1. Татарстан	
<b>Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни</b>	<b>22</b>
Тема 3.1. Прошлое и современное в татарском языке	
Тема 3.2. Повседневная жизнь.	
Тема 3.3. Хобби. Досуг	
<b>Раздел 4. Казань – столица РТ</b>	<b>4</b>
Тема 4.1. Казань: история и современность	
<b>Раздел 5. Основы профессионального мастерства</b>	<b>12</b>
5.1. Виды предприятий общественного питания	
5.2. Организация рабочего места	
5.3. Татарский язык в профессиональной деятельности	
5.4. Татарская национальная кухня	
<b>Дифференцированный зачёт.</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>60</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Вводно-коррективный курс</b>			
<b>Тема 1.1. Вводный курс.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4</b>	
	1 Татарский язык – государственный язык Республики Татарстан. Татарский язык среди тюркских языков. Фонетический строй татарского языка. Графика. Закон сингармонизма.			<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b>			
	1 Речевой этикет. Повседневные слова и выражения. Слова просьбы, благодарности, извинения, поздравления.			<b>3</b>
<b>Тема 1.2. Знакомство.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	1 Моя семья. Родственные отношения. Порядок слов в повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях. Ударение.			<b>3</b>
	2 Автобиография. Личные местоимения. Множественное число. Категория принадлежности.	<b>2</b>		
	3 Мой дом. Квартира, комната. Мебель. Посуда. Падежи. Склонение имён существительных с категорией принадлежности по падежам.	<b>2</b>		
	4 Моё хобби. Мои увлечения.	<b>2</b>		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Республика Татарстан</b>			
<b>Тема 2.1. Татарстан</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	<b>Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4</b>	
	1 Республика Татарстан. Природа, климат, животный и растительный мир в Республике Татарстан.			<b>2</b>
	2 Государственные символы Республики Татарстан. Развитие промышленности в Республике Татарстан.	<b>2</b>		
	<b>Точка рубежного контроля 1</b>	<b>2</b>		
	<b>Практические занятия</b>			
	1 Города Республики Татарстан.	<b>2</b>		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Татарский язык в повседневной жизни</b>			
<b>Тема 3.1. Прошлое и современное в татарском языке</b>	Содержание учебного материала		<b>Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2,</b>	
	1 История письменности татарского языка. Закон сингармонизма. Синтаксический строй татарского языка.	<b>2</b>		<b>1</b>
<b>Тема 3.2.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
Повседневная жизнь.	1	Растения. Цветы. Травы. Фрукты. Ягоды.		М261, М3а2, Лд1, ЛР1, ЛР 4	2
	2	Овощи. Сельскохозяйственные культуры. Образование наречий. Виды наречий.	2		
	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Одежда. Татарские национальные костюмы. Образование деепричастий, их виды.	2		
	2	Татарские национальные праздники. Подготовка и проведение праздников. Приглашение гостей за праздничный стол.	2		
	3	Продукты. Блюда. Сервировка стола.	2		
Тема 3.3. Хобби. Досуг	Содержание учебного материала		2		3
	1	Средства массовой информации. Печать. Книги, газеты, журналы. Синтаксические функции подлежащего и сказуемого в татарских предложениях.			
	<b>Точка рубежного контроля 2</b>		2		
	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Транспорт. Виды транспорта, их предназначение.			
	2	Свободное время. Отдых. Путешествие. Подлежащее. Сказуемое.	2		
	3	Спорт. Виды спортивных игр. Здоровый образ жизни. Звёзды спорта.	2		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Казань – столица РТ</b>			П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК05 ПК1.2.	2
Тема 4.1. Казань: история и современность	Содержание учебного материала		2		
	1	Город Казань. История возникновения города. Легенды. Культура и искусство.			
	<b>Практические занятия</b>		2		
1	Названия улиц города Казань. История их возникновения. Исторические и культурные достопримечательности.				
<b>Раздел 5.</b>	<b>Основы профессионального мастерства</b>				
Тема 5.1. Татарская национальная кухня	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Традиционные татарские блюда. Особенности татарской кухни	2		
	<b>Точка рубежного контроля 2</b>		2		
Проектная деятельность/ Тема 5.2. Татарский язык в профессиональной	<b>Практические занятия</b>				
	1	Выбор темы, написание плана работы	Виды предприятий. Предприятия общественного питания.	2	
	2	Определение цели, задач. Написание	Организация рабочего места	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
деятельности		теоретической части			2
	3	Написание практической части. Формулировка выводов/	Санитарная гигиена при приготовлении пищи.		
	4	Защита проекта	Названия продуктов питания на татарском языке. Мясо. Морепродукты		
Дифференцированный зачёт.			2		
Всего:			60		

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
<b>1. Вводно-коррективный курс</b>	- аудиозаписи по фонетике; - видео материалы «Знакомство», - презентации: «Имя прилагательное», «Образование множественного числа имен существительных», «Категория принадлежности», «Местоимения. Виды»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
<b>2. Республика Татарстан</b>	- аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.
<b>3. Татарский язык в повседневной жизни</b>	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентации: «Образование наречий. Виды наречий», «Причастия», «Деепричастия», «Спряжение глагола», «Синтаксис татарского предложения»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
<b>4. Казань – столица РТ</b>	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала - презентация: «Изъявительное наклонение»
<b>5. Основы профессионального мастерства</b>	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентация: «Условное наклонение»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала

#### Технические средства обучения:

• комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;

- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

а) основные источники:

1. ТЕКСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО РОДНОМУ ЯЗЫКУ: учеб. пособие для СПО /сост. Абдрахимова А.А., Гафиятуллина Э.И., Мазитова Р.Р. - Набережные Челны: 2022-47с. (электронный ресурс)

**б) Дополнительные источники:**

1. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020.
2. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2020.
3. Хайдарова Р.З., Малафеева Р.Л. Татар теле, 11 класс. – Казань: Магариф, 2020. - 167с.
4. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2021. – 200с.
5. Шаяхметова Л.Х. Татарский язык: интенсивный курс/Л.Х.Шаяхметова. – Казань: Татар. кн.изд-во, 2021. – 223 с.
6. Насыбуллина Д.Ф. Гыйләжиева А.Н., Гарাপова Л.В. Татарский язык. Для общеобразовательных организации с обучением на русском языке (для изучающих татарский язык как родной). – Казань: Гыйлем, 2020. – 88 с.

**в) программное обеспечение предмета**

1. Презентации: «Имя прилагательное», «Образование множественного числа имен существительных», «Категория принадлежности», «Местоимения. Виды», «Образование наречий. Виды наречий», «Причастия», «Деепричастия», «Спряжение глагола», «Синтаксис татарского предложения», «Изъявительное наклонение», «Условное наклонение», «Послелог», «Союзы», «Частицы».
2. Татарский информационно-ресурсный образовательно-познавательный портал Белем.ру <https://belem.ru/portal-rus>
3. Сайт татарских словарей <http://syzlek.tatar>
4. Сайт [selam.tatar](http://selam.tatar).
5. Образовательный ресурс [www.tatarschool.ru](http://www.tatarschool.ru)
6. Онлайн-сервис [www.LearningApps.org](http://www.LearningApps.org)
7. Проект “Эйдэ!Онлайн. – Изучаем татарский”
8. ONLINE-ШКОЛА ОБУЧЕНИЯ ТАТАРСКОМУ ЯЗЫКУ «АНА ТЕЛЕ»
9. Сабиров Р. А. Самоучитель татарского языка для тех, кто изучает татарский язык самостоятельно или под руководством преподавателя.
10. Программированные тесты по темам: «Склонение имён существительных», «Категория принадлежности», «Условное наклонение глаголов»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		
П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• личное письмо</li> </ul>	Точка рубежного контроля №1
<b>Раздел 2. Республика Татарстан</b>		
Л61, Л62, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• устный ответ;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• личное и деловое письмо</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	Точка рубежного контроля №2
<b>Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни</b>		
П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• устный ответ;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий;</li> </ul>	Точка рубежного контроля №3
<b>Раздел 4. Казань – столица РТ</b>		
П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• устный ответ;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• чтение и перевод Интернет-статей;</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)</li> </ul>	Точка рубежного контроля №3
<b>5. Основы профессионального мастерства</b>		
П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2, ПК1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• рассказ студента;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• чтение и перевод текстов</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий.</li> </ul>	Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУПВ.02 Прикладная информатика**

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023 г.



СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Валиева Г.Р. преподаватель информатики  
- Панкова Н.В., преподаватель информатики  
- Кашапова З.Т., преподаватель информатики

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Прикладная информатика

*название предмета*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Прикладная информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### Личностных результатов

<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
<b>г) эстетического воспитания:</b>	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

#### Метапредметных результатов

<b>1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>а) базовые логические действия:</b>	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
<b>б) базовые исследовательские действия:</b>	
М.1.б.9	разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.2	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
М.1.в.5	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

#### Предметных результатов

П.10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в
------	--

	базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
--	--

**Общих компетенций:**

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

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

**Профессиональных компетенций:**

ВД организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору):

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

**Личностных результатов:**

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



Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.9 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

#### 1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		32
в том числе:		
практические занятия		20
Промежуточная аттестация в форме	Контрольная работа	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Прикладная информатика

#### 2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
<b>Введение</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	<b>12</b>
<b>Тема 2.</b> Возможности динамических (электронных) таблиц	<b>16</b>
<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>32</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала		П10	
	1 Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый редактор, электронные таблицы. Интегрированный пакет Microsoft Office: назначение, особенности использования.	2		1
<b>Тема 1.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	Содержание учебного материала		П10 ОК2 ОК4 Лр 4 Л.г.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	
	1 Программы обработки текстовой информации. Системы проверки орфографии и грамматики.	2		1
	<b>Практическое занятие:</b>			
	1 Создание комплексных текстовых документов.	2		2
	2 Подготовка документов в текстовом процессоре MS Word.	2		2
	3 Дополнительные возможности текстового процессора MS Word	2		2
	4 Гипертекстовый документ	2		2
	5 Работа с большими документами	2		2
<b>Точка рубежного контроля</b>	2		3	
<b>Тема 2.</b> Возможности динамических (электронных) таблиц	Содержание учебного материала		ПК 1.1 П10 ОК2 ОК4 Лр 4 Л.г.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	
	1 Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы.	2		1
	2 Построение таблиц табличном процессоре MS Excel	2		1
	<b>Практическое занятие:</b>			
	1 Маркер автозаполнения, простой расчет	2		2
	2 Функции математические, статистические	2		2
	3 Функции логические	2		2
	4 Графический способ представления табличных данных	2		2
5 Фильтрация (выборка) данных из списка Сортировка	2	2		
<b>Контрольная работа</b>		2		3
		<b>Всего</b>	<b>32</b>	

### **2.3. Уровни освоения учебного материала:**

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Темы программы по предмету	Методическое сопровождение:
<b>Тема 1.</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	- кроссворды по темам, «Электронные таблицы», «Графический редактор», «Текстовый редактор MS Word» - иллюстрация «Элементы окна MS Excel»; - задания для практической работы: «Моделирование в среде графического редактора»
<b>Тема 2.</b> Возможности динамических (электронных) таблиц	- дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»

#### Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### а) основные источники:

1) Угринович, Н. Д., Информатика : учебник / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2022. — 377 с. — ISBN 978-5-406-09590-4. — URL: <https://book.ru/book/943211> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2) Угринович, Н. Д., Информатика. Практикум. : учебное пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-406-11352-3. — URL: <https://book.ru/book/948714> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

##### б) дополнительная литература

1. Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083063>

##### в) программное обеспечение предмета

- 1) Операционная система WindowsXP, приложения
- 2) Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
- 3) Офисные программы Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Access
- 4) Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу «Информатика»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Введение</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>
Тема 1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста		
П10, ОК2 ОК4 Лр 4 Л.г.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul>
Тема 2. Возможности динамических (электронных) таблиц		
П10, ПК 1.1 ОК2 ОК4 Лр 4 Л.г.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• информативный диктант П</li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУПВ.02 Родная литература**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023



Согласовано  
Зам. директора по НМР  
\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова  
« 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА  
На заседании ЦМК гуманитарных  
дисциплин  
Протокол № 7  
От « 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

- ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)
- ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343
- Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Асылгараева Л.Р, преподаватель родного языка и литературы
- Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы
- Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Родная литература

название предмета

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета

Освоение содержания учебного предмета «Родная литература» обеспечивает достижения студентами следующих **результатов:**

#### 7.1. Личностные результаты освоения программы:

<b>а) гражданского воспитания:</b>	
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
<b>б) патриотического воспитания:</b>	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
<b>и) ценности научного познания:</b>	
Л.и.2	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

#### Метапредметные результаты освоения программы:

<b>8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>	
<b>в) работа с информацией:</b>	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
<b>8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>	
<b>а) общение:</b>	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
<b>8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>	
<b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b>	
М.3.в.4	эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

## **9. Предметных результаты освоения программы:**

П1. сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;

П2. осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;

П3. сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;

П4. понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

П5. владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;

П6. умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;

П7. сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

П8. сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

П9. владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

### **Общих компетенций:**

**ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 02.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

### **Профессиональных компетенций:**

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

### **Личностных результатов:**

**ЛР1** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

**ЛР4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к

сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

**Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета**

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
<p>Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p>	<p>М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;</p>
<p>Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>Л.б.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному</p>	<p>М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>М.3.в.4 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p>	<p>ЛР1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;</p>

наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;		
---	--	--

### Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	П2 осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	П9 владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). П7 сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	П1 сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа; П3 сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур	

использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>П4 понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;</p> <p>П6 умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<p>П5 владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;</p> <p>П8 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;</p>	



#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	20
<i>Промежуточная аттестация в форме <u>контрольной работы</u></i>	

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
*Татарская литература*

---

**2.1 Структура учебного предмета**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Объем часов</b>
1. Литература 1920-1930-х годов.	<b>4</b>
2 Литература военного времени	<b>4</b>
3. Литература послевоенного периода (до 1960-х годов).	<b>6</b>
4 Литература 1960–1980-х годов.	<b>6</b>
5. Литература 1980–2000-х годов.	<b>6</b>
6 Литература 2000–2010-х годов.	<b>6</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>32</b>

## 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
1 Литература 1920-1930-х годов.	Содержание учебного материала		Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	
	<b>1</b>   Социально-политические события 1920-1930-х гг.	2		1
	<b>Практические занятия</b> Творчество К.Тинчурина, Х.Такташа, Г.Кутуя. К.Тинчурин. «Сүнгән йолдызлар» / «Угасшие звезды». Чтение, анализ. Х.Такташ. «Ак чэчэклар»/«Белые цветы». Чтение, обсуждение.	2		2
2 Литература военного времени	Содержание учебного материала		П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	
	<b>1</b>   Великая Отечественная война, ее влияние на литературу	2		1
	<b>Практические занятия</b> Творчество М.Джалиля, Ф.Карима. М.Джалиль.«Хуш, акыллым» / «Прошай, моя умница», «Кошчык» / «Птичка».	2		2
3 Литература послевоенного периода (до 1960-х годов).	Содержание учебного материала		ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	
	<b>1</b>   Положительное влияние на литературу перемен периода «Оттепели».	2		1
	<b>Практические занятия</b> Творчество Х.Туфана. «Кайсыгызның кулы жылы?» / «У кого рука теплая?», «Илдә ниләр бар икән?» / «Что происходит на Родине?», «Луиза-а-а-а».	4		2
4 Литература 1960–1980-х годов.	Содержание учебного материала		ЛР1, ЛР4	
	<b>1</b>   Возвращение литературы к национальным идеалам.	2		1
	<b>Практические занятия</b> Творчество А.Гилязова, Р.Файзуллина, Р.Хариса. Р.Файзуллин. «Яшь чак» / «Молодость», «Туган ягым» / «Родной край». Чтение, анализ.	2		2
	<b>Точка рубежного контроля</b>	2		
5 Литература 1980–2000-х годов.	Содержание учебного материала		ЛР1, ЛР4	
	<b>1</b>   Возрождение татарской литературы на рубеже XX-XXI веков.	2		1
	<b>Практические занятия</b> Творчество М.Магдиева, М.Хасанова, Т.Миннуллина, И.Юзеева,	4		2

	Р.Файзуллина. М.Магдиев. «Кеше китэ – жыры кала» / «Человек уходит – память остается». Чтение, составление плана, тезисов, обсуждение. М.Хасанов. «Язгы ажаган»/ «Весенняя зарница». Чтение, составление тезисов, обсуждение, анализ.			
6 Литература 2000–2010-х годов.	Содержание учебного материала			
	<b>1</b> Выдвижение на передний план психологического начала, утверждение понятия о том, что жизнь и внутренний мир отдельного человека выше исторической и социальной действительности.	2		1
	<b>Практические занятия</b> Творчество З.Хакима, Н. Г и м а т д и н о в о й, Ф. Б а й р а м о в о й , Р.Зайдуллы, Ф.Яхина, Р.Рахмана. З.Хаким. «Телсез күке» / «Немая кукушка». Чтение, обсуждение, анализ. Н.Гыйматдинова. «Сихерче» / «Колдунья» (отрывок). Чтение, обсуждение.	2		2
<b>Контрольная работа</b>		2		
		<b>Всего</b>	32	

### 2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1 Литература 1920-1930-х годов.	Презентации по темам: «Творчество К. Тинчурина» Репродукции картин: “Зэнгэр шэл”. Музыкальные произведения: «Наемщик»
2 Литература военного времени	Презентации по темам: «Бөек Ватан сугышы» Репродукции картин: «Хөкем алдыннан» Музыкальные произведения: «Кыңгыраулы яшел гармун»
3 Литература послевоенного периода (до 1960-х годов).	Презентации по темам: «Послевоенная литература до 1960г.». Репродукции картин: «Кайсыгызның кулы жылы?»». Музыкальные произведения: «Луиза-а-а-а»
4 Литература 1960–1980-х годов.	Презентации по темам: «Поэтическое наследие Р.Хариса» Репродукции картин: «Драмтургия А.Гилязова». Музыкальные произведения: «Сөекле дустым».
5 Литература 1980–2000-х годов.	Презентации по темам: «Литература рубежа XX-XXI веков». Репродукции картин: «Жизнь и творчество И.Юзеева. Главные темы поэтического творчества И.Юзеева» Музыкальные произведения: «Анализ произведения М.Магдиева «Кеше китэ – жыры кала».
6 Литература 2000–2010-х годов.	Презентации по темам: «Обзор литературы периода 2000–2010-х годов». Репродукции картин: «Жизнь и творчество Ф.Байрамовой». Цикл произведений Н.Гыйматдиновой

в) Технические средства обучения:

магнитофон;

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

а) Основные источники:

1) **ТАТАР ӘДӘБИЯТЫ** Методические рекомендации для студентов СПО.

/Составитель: А.А.Абдрахимова, Л.Р. Асылгараева, Э.И.Гафиятуллина. Набережные Челны: НТТ, 2023 с.114

б) Дополнительные источники:

1. Миннегулов Х.Й. Татарская литература 10 кл. - Казань: Магариф, 2021. -159 с.

2. Мусин Ф.М. Татарская литература 11 кл. - Казань: Магариф, 2021. -159 с.
3. Ахмадуллин А.Г. Литература 11 кл. – Казань: Книжное издательство, 2020. -399 с.
4. Загидуллина Д.Ф., Закирзянов А.М., Гыйлязов Ш., Юсупов Н.М. Татарская литература. Теория. История.- Казань: Магариф, 2020. - 319 с.
5. Ахмадуллин А.Г. Современная татарская драматургия. - Казань: Магариф, 2020. - 223 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения 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	
	текущий	рубежный
	Литература 1920-1930-х годов.	
Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад</li> <li>• подробный пересказ</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> </ul>	Задания в тестовой форме
	Литература военного времени	
Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад</li> <li>• подробный пересказ</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• письменный ответ на вопрос чтение стихотворения наизусть</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> </ul>	Задания в тестовой форме
	Литература послевоенного периода (до 1960-х годов).	
Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад</li> <li>• подробный пересказ</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• письменный ответ на вопрос чтение стихотворения наизусть</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> </ul>	Задания в тестовой форме
	Литература 1960–1980-х годов.	
Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад</li> <li>• подробный пересказ</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• письменный ответ на вопрос чтение стихотворения наизусть</li> <li>• анализ стихотворения</li> </ul>	Задания в тестовой форме
	Литература 1980–2000-х годов.	
Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад</li> <li>• обзор критической литературы по теме</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• письменный ответ на вопрос чтение стихотворения наизусть</li> </ul>	Задания в тестовой форме

ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>анализ стихотворения</i></li> </ul>	
	Литература 2000–2010-х годов.	
Л.а.3, Л.б.1 Л.б.2, Л.и.2 М.1.в.1, М.2.а.2 М.2.а.4, М.3.в.4 П1 – П9 ОК1 – ОК2 ПК 2.4 ЛР1, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>доклад</i></li> <li>• <i>обзор критической литературы по теме</i></li> <li>• <i>диалог, полилог</i></li> <li>• <i>письменный ответ на вопрос</i></li> <li>• <i>чтение стихотворения наизусть</i></li> <li>• <i>анализ стихотворения</i></li> </ul>	<i>Задания в тестовой форме</i>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ.01 История России**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

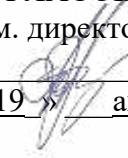
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

от « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Табарова Е.В. преподаватель истории высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## История России

*название дисциплины*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к социально-гуманитарному циклу

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «История России» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **Знать:**

**З 1.** Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в..

**З 2.** Основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России.

**З 3.** О роли культуры, науки и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций России.

**З 4.** Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов России.

#### **Уметь:**

**У 1.** Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России.

**У 2.** Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

Освоение содержания учебной дисциплины «История России» обеспечивает достижение студентами следующих результатов **личностного развития:**

**ЛР 1.** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 8.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

#### 1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		50
в том числе:		
	практические занятия	30
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### История России

#### 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Вводно-коррективный курс</b>			3.1, 3.2, У.2., ОК.2., ОК.6, ЛР.1.	
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала		2		2
	1	Периодизация новейшей истории.			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Россия в 1945 – 1953 гг.</b>			3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	
Тема 2.2 Восстановление и развитие экономики страны	Содержание учебного материала		2		1
	1	Развитие промышленности, сельского хозяйства, денежная реформа 1947 г.			
Тема 2.3 Холодная война»: истоки	Содержание учебного материала		2		2
	1	Образование «социалистического лагеря». Холодная война.			
	Практические занятия:		2		
	1	Начало гонки вооружений. СССР в конфликтах начального периода холодной войны.			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Россия в 1953 – 1964 гг.</b>			3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	
Тема 3.1. Основные направления экономического и политического развития	Содержание учебного материала		2		2
	1	Н.С. Хрущев. Курс на десталинизацию и попытки реформирования политической системы. Начало реабилитации жертв репрессий. «Оттепель». 20 съезд КПСС. Разоблачение «культы личности» Сталина. Принятие новой программы КПСС и «курс на построение коммунизма в СССР».			
Тема 3.2 Оттепель в общественной и культурной сфере.	Содержание учебного материала		2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
Социальная политика.	1	Достижения советского образования, развитие науки и техники. Атомная энергетика. Отечественная космонавтика.	2			
	Практические занятия:					
	1	Духовная жизнь периода «оттепели». Художественные журналы, театр, кино и их роль.				
Тема 3.3 Изменения во внешнеполитической концепции Советского государства после смерти И. В. Сталина.	Практические занятия:		2		3	
	1	Создание Организации Варшавского договора. Венгерский кризис 1956 г. Карибский кризис 1962 г. и его международные последствия.				
<b>Раздел 4.</b>	<b>Россия в 1964 – 1984 гг.</b>			3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8		
Тема 4.1. Основные направления экономического развития	Содержание учебного материала		2			2
	1	Л.И. Брежнев. Ориентация на развитие топливно-энергетического комплекса. «Застой» в экономическом развитии.				
Тема 4.2 «Застой» в общественно-политической и культурной жизни	Практические занятия:		2			2
	1	Ухудшение положения в сельском хозяйстве. Усиление консервативных тенденций в политической системе. Концепция «развитого социализма». Кризис советской системы и попытки повышения ее эффективности.				
Тема 4.3 Внешняя политика	Практические занятия:		2			3
	1	Советское руководство и «пражская весна» 1968 г. Разрядка и причины ее срыва.				
	2	Точка рубежного контроля №1				
<b>Раздел 5.</b>	<b>Россия в 1985 – 1991 гг.</b>			3.1., 3.2., 3.3., 3.4.,		
Тема 5.1. Изменения	Содержание учебного материала				2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
в социально-экономической жизни	1	Переход к политике перестройки. М.С. Горбачев. Курс на «ускорение». Поиск путей реформирования экономики. Зарождение фермерства. Кооперативное движение. Демократизация политической жизни. Гласность. Реформа политической системы страны. Введение поста президента СССР.	2	У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	
	Практические занятия:				
	1	Начало формирования политических партий и движений.	2		
Тема 5.2 Особенности внешнеполитического курса М.С. Горбачева	Практические занятия:		2		2
	1	«Новое политическое мышление» и смена курса советской дипломатии. Политика разоружения. Завершение холодной войны.			
<b>Раздел 6.</b>	<b>Россия в 1990-е – 2000-е гг.</b>				
Тема 6.1. Экономические и политические преобразования в России в 1990-е – 2000-е гг.	Содержание учебного материала		2	3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	2
	1	Изменения экономического и политического строя в России. Либеральная концепция российских реформ: переход к рынку, формирование гражданского общества и правового государства. «Шоковая терапия» экономических реформ в начале 90-х годов. Резкая поляризация общества в России. Ухудшение экономического положения значительной части населения. Конституционный кризис в России 1993 г. и демонтаж системы власти Советов. Конституция РФ 1993 г. Военно-политический кризис в Чечне. Социальная цена и первые результаты реформ. Политические партии и общественные движения России в 1990-е гг. Уровень преступности в России в 1990-е гг.			
	Практические занятия:				



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	1	Парламентские выборы 2003, 2007 гг. Президентские выборы 2004, 2008. Мировой экономический кризис 2008 г.	2		
	2	Внутренняя политика России в президентство В.В. Путина 2000-2008 и Д.А. Медведева 2008-2012.	2		
Тема 6.2. Внешняя политика России в 1990-2000-е гг.	Содержание учебного материала		2		
	1	Внешняя политика Российской Федерации. Россия и СНГ.			
	Практические занятия:		2		
	1	Взаимоотношения России с США и ЕС в 1990-е гг. «Большая восьмёрка». Россия и Югославский кризис. Внешняя политика России в Азии. Отношения с Китаем, Японией, Ираном, Южной Кореей. Российская Федерация и страны «третьего мира».			
	2	Точка рубежного контроля №2	2		
<b>Раздел 7.</b>	<b>Россия в 2010 -2023 гг.</b>				
Тема 7.1. Экономические и политические преобразования в России	Содержание учебного материала		2	3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	2
	1	Парламентские выборы 2011 и 2016 гг. Президентские выборы 2012, 2018 гг. Внутренняя политика России в президентство В.В. Путина 2012-2018 и 2018- по настоящее время. Восстановление единого правового пространства страны. Экономическая интеграция на постсоветском пространстве. Борьба с терроризмом. Укрепление Вооружённых Сил Российской Федерации. Приоритетные национальные проекты.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 7.2. Внешняя политика России	Практические занятия: 1 Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.	4		2
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
	<b>Всего</b>	<b>52</b>		

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
<b>1 Вводно-коррективный курс</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.
<b>2. Россия в 1945 – 1953 гг.</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.
<b>3. Россия в 1953 – 1964 гг.</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.
<b>4. Россия в 1964 – 1984 гг.</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.
<b>5. Россия в 1985 – 1991 гг.</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.
<b>6. Россия в 1990-е – 2000-е гг.</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.
<b>7. Россия в 2010 - 2023 гг.</b>	- электронные презентации; - раздаточный дидактический материал для проверки изученного материала.

в) Технические средства обучения:

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. История России: Учебно-методическое пособие по истории для студентов СПО. - Набережные Челны: НТТ, 2023 – 122 с. (электронный ресурс).

б) Дополнительная литература:

1. Бершадская О.В. История России как часть всемирно исторического процесса: учебное пособие / Бершадская О.В., Титоренко М.Ф. – М., 2021.

2. Семин В.П. История: Россия и мир: учебное пособие. – М., 2020.

3. Сущенко В.А. Место и роль России в мировой истории: монография/ – М., 2020.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Вестник РУДН. Серия «История России»: <http://journals.rudn.ru/>

2. Вопросы истории: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8589](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8589)

3. Государственная публичная историческая библиотека (ГПИБ). [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.shpl.ru/>

4. Интернет-ресурсы по истории России: <http://www.memoirs.ru/> <http://www.runivers.ru>  
<http://www.vostlit.ru/>

5. Историк: <http://историк.рф/>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		
3.1, 3.2, У.2., ОК.2., ОК.6, ЛР.1.	Чтение карты. Работа над текстом с ошибками. Формирование вопросов к карте, иллюстрации. Доклад. Составление плана ответа по теме. Фронтальная аналитическая беседа. Индивидуальный ответ у доски. Хронологический диктант. Работа с текстом с пропущенными датами.	<i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i>
<b>Раздел 2. Россия в 1945 – 1953 гг.</b>		
3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	Работа с легендой карты. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Составление плана ответа по теме. Диалог. Сравнительно-обобщающая таблица. Индивидуальный ответ у доски. Определение значений. Кроссворды. Составление хронологических таблиц. Терминологический диктант. Определение значений.	<i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i>
<b>Раздел 3. Россия в 1953 – 1964 гг.</b>		
3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	Формирование вопросов к карте, картине, иллюстрации. Фронтальная аналитическая беседа. Составление хронологических таблиц. Кроссворды. Ранжирование по значимости. Коллоквиум. Защита рефератов. Устный ответ на вопрос. Конспектирование. Работа с текстом с пропущенными датами. Хронологический диктант. Составление рассказа с использованием терминов.	<i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i>

	<p>Получение информации при чтении карты. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Терминологических диктант. Дискуссия. Распределение терминов по значению, по темам.</p>	
<b>Раздел 4. Россия в 1964 – 1984 гг.</b>		
<p>3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8</p>	<p>Формирование вопросов к карте, картине, иллюстрации. Фронтальная аналитическая беседа. Составление хронологических таблиц. Ранжирование по значимости. Коллоквиум. Защита рефератов. Устный ответ на вопрос. Конспектирование. Работа с текстом с пропущенными датами. Хронологический диктант. Составление рассказа с использованием терминов. Получение информации при чтении карты. Синхронизирование событий. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Терминологических диктант. Дискуссия. Распределение терминов по значению, по темам.</p>	<p><i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i></p>
<b>Раздел 5. Состав, свойства и пищевая ценность мяса</b>		
<p>3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8</p>	<p>Составление хронологических таблиц. Работа с текстом с пропущенными датами. Хронологический диктант. Устный фронтальный опрос. Терминологических диктант. Дискуссия. Коллоквиум. Защита рефератов. Составление плана ответа по теме. Синхронизирование событий. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Формирование вопросов к карте, картине, иллюстрации. Фронтальная аналитическая беседа. Работа с картой и наглядными пособиями. Устный ответ на вопрос. Диалог. Фронтальная аналитическая беседа. Распределение терминов по значению, по темам. Составление рассказа с использованием</p>	<p><i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i></p>

	терминов	
<b>Раздел 5. Россия в 1985 – 1991 гг.</b>		
3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	<p>Составление хронологических таблиц. Работа с текстом с пропущенными датами. Хронологический диктант. Устный фронтальный опрос. Терминологических диктант. Дискуссия. Коллоквиум. Защита рефератов. Составление плана ответа по теме. Синхронирование событий. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Формирование вопросов к карте, картине, иллюстрации. Фронтальная аналитическая беседа. Работа с картой и наглядными пособиями. Устный ответ на вопрос. Диалог. Фронтальная аналитическая беседа. Распределение терминов по значению, по темам. Составление рассказа с использованием терминов</p>	<i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i>
<b>Раздел 6. Россия в 1990-е – 2000-е гг.</b>		
3.1., 3.2., 3.3., 3.4., У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8	<p>Составление хронологических таблиц. Работа с текстом с пропущенными датами. Хронологический диктант. Устный фронтальный опрос. Терминологических диктант. Дискуссия. Коллоквиум. Защита рефератов. Составление плана ответа по теме. Синхронирование событий. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Формирование вопросов к карте, картине, иллюстрации. Фронтальная аналитическая беседа. Работа с картой и наглядными пособиями. Устный ответ на вопрос. Диалог. Фронтальная аналитическая беседа. Распределение терминов по значению, по темам. Составление рассказа с использованием терминов</p>	<i>Точка рубежного контроля в форме практической работы</i>
<b>Раздел 7. Россия в 2010 -2023 гг.</b>		
3.1., 3.2., 3.3., 3.4.,	Составление хронологических таблиц.	<i>Точка рубежного контроля в</i>

<p>У.1., У.2., ОК.02., ОК.04., ОК.06, ЛР.1., ЛР.5, ЛР.8</p>	<p>Работа с текстом с пропущенными датами. Хронологический диктант. Устный фронтальный опрос. Терминологических диктант. Дискуссия. Коллоквиум. Защита рефератов. Составление плана ответа по теме. Синхронизирование событий. Соотнесение дат, событий, исторических личностей. Формирование вопросов к карте, картине, иллюстрации. Фронтальная аналитическая беседа. Работа с картой и наглядными пособиями. Устный ответ на вопрос. Диалог. Фронтальная аналитическая беседа. Распределение терминов по значению, по темам. Составление рассказа с использованием терминов</p>	<p><i>форме практической работы</i></p>
---	--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности**  
(индекс и наименование учебной дисциплины)

---

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

---

наименование квалификации

Техник-технолог

---

уровень подготовки

базовый

---

форма обучения

очная

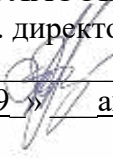
---

г. Набережные Челны  
2023



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

от « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Былинкин Н.С., преподаватель английского языка;

Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка;

Давлетбаева Ф.А., преподаватель английского языка;

Зайнуллина А.М., преподаватель английского языка;

Загородникова Я.В., преподаватель английского языка;

Миронова Р.А., преподаватель английского языка

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык в профессиональной деятельности

название дисциплины

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к социально-гуманитарному циклу

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Знать:**

З 1. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**Уметь:**

У 1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

У 2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У 3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов **личностного развития:**

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

### 1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	278

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>266</b>
в том числе:		
	практические занятия	266
<b>Консультации</b>		<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>		<b>дифференцированного зачета</b>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Иностранный язык в профессиональной деятельности

#### 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Моя будущая специальность.</b>		31 У1-3 ОК2-4,9		
<b>Тема 1.1. Выбор профессии.</b>	<b>Практические занятия</b>			2	2
	1	Профессиональные и личностные качества специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения.			
	2	Обязанности специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения.			
	3	Устройство на работу (резюме, сопроводительное письмо, интервью). Речевой этикет. Типы вопросов.	2	3	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Безопасность пищевой продукции.</b>		31 У1-3 ОК2-4,9		
<b>Тема 2.1. Безопасность пищевой продукции.</b>	<b>Практические занятия</b>			2	2
	1	Гигиена сотрудников и рабочего места на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.			
	2	Спец. одежда сотрудников на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.			
	3	Пищевые отравления. Санитария.			
	4	Причины порчи продуктов питания. Дробы.			
	5	Микроорганизмы, бактерии и грибки			
	6	Система качества ХАССП на предприятиях мясной промышленности. Меры веса и объема.			
	<b>Точка рубежного контроля №1.</b>		2		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Безопасность на рабочем месте.</b>		31 У1-3 ОК2-4,9		
<b>Тема 3.1. Правила безопасности на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Практические занятия</b>			2	2
	1	Безопасность сотрудников на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.			
	2	Охрана труда на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов. Времена группы Simple Tense.	2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	3	Организация работы мясного цеха.	2		2
	4	Итоговое занятие за семестр.	2		2
	5	Рабочее пространство на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.	2		2
<b>Раздел 4.</b>	<b>Технологическое оборудование для мяса и мясных продуктов.</b>			31 У1-3 ОК2-4,9	
<b>Тема 4.1. Оборудование на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Виды оборудования на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов. Времена группы Continuous Tense.			2
	2	Машины для измельчения мясного сырья			2
	3	Оборудование для перемешивания мясопродуктов			2
	4	Машины для измельчения специй. Времена группы Perfect Tense.			2
	5	Оборудование для дозирования и наполнения			2
	6	Котлетоформовочные автоматы			2
	7	Оборудование для формования колбасных изделий			2
	8	Оборудование для упаковывания мясопродуктов			2
	9	Оборудование для посола мяса. Времена группы Perfect Continuous Tense.			2
	10	Оборудование для стерилизации мясопродуктов.			2
	11	Виды упаковок мясной продукции на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.			2
	12	Повторительно-обобщающее занятие			2
	<b>Точка рубежного контроля №2.</b>		2		
	<b>Консультации</b>		<b>4</b>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Раздел 5.</b>	<b>Состав, свойства и пищевая ценность мяса.</b>			31 У2,3 ОК3	
<b>Тема 5.1. Состав, свойства и пищевая ценность мяса.</b>	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Химический состав мяса и мясных продуктов.			2
	2	Химический состав мяса и мясных продуктов. Условные предложения (0 и I тип).	2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	3	Полезные и вредные свойства мяса и мясной продукции.	2		2
	4	Питательная ценность и вкусовые качества мяса. Условные предложения (II и III тип).	2		2
<b>Раздел 6.</b>	<b>Мясное производство. Виды мяса.</b>			31 У2,3 ОК3	
<b>Тема 6.1. Виды мяса.</b>	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	История развития мясной отрасли в России и за рубежом.			2
	2	Говядина. Качественные характеристики. Сослагательное наклонение: I wish...	2		2
	3	Свинина. Качественные характеристики.	2		2
	4	Баранина. Качественные характеристики.	2		2
	5	Мясо птицы. Качественные характеристики.	2		2
	<b>Точка рубежного контроля №3.</b>		2		
<b>Раздел 7.</b>	<b>Технология мяса и мясных продуктов.</b>			31 У1-3 ОК2,3,9	
<b>Тема 7.1. Технология производства мясных полуфабрикатов.</b>	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов.			2
	2	Сырье и вспомогательные материалы для производства мясных полуфабрикатов. Модальные глаголы вероятности свершения действия.	2		2
	3	Технология производства натуральных полуфабрикатов. Виды.	2		2
	4	Технология производства натуральных полуфабрикатов. Качественные характеристики.	2		2
	5	Блюда из натуральных полуфабрикатов. Модальные глаголы способности свершения действия.	2		2
	6	Технология производства мелкорубленых полуфабрикатов. Виды.	2		2
	7	Технология производства мелкорубленых полуфабрикатов. Качественные характеристики.	2		2
	8	Блюда из мелкорубленых полуфабрикатов. Модальные глаголы разрешения свершения действия.	2		2
	9	Хранение мясных полуфабрикатов.	2		2
<b>Точка рубежного контроля №4.</b>		2			
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Практические занятия</b>		2	31 У1-3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Технология производства колбасных изделий.	1	Производство и ассортимент колбасных изделий. Сырье для производства колбасных изделий. Модальные глаголы долженствования.		OK2,3,9	2
	2	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек.	2		
	3	Технология производства варено-копченых колбас.	2		
	4	Итоговое занятие за семестр.	2		
	5	Технология производства полукопченых колбас.	2		
	6	Технология производства сырокопченых колбас.	2		
	7	Технология производства фаршированных колбас. Модальные глаголы для выражения совета или критики.	2		
	8	Качественные характеристики колбасных изделий. Блюда из колбасных изделий.	2		
	9	Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение колбасных изделий.	2		
	<b>Точка рубежного контроля №5.</b>		2		
Тема 7.3. Технология производства мясных и мясосодержащих консервов.	<b>Практические занятия</b>		2	31 У1-3 OK2,3,9	2
	1	Ассортимент и принципы классификации консервов.			
	2	Виды сырья и требования к нему. Причастие I. Функции в предложении.			
	3	Виды тары и их характеристика.			
	4	Технологический процесс производства консервов.			
	5	Технологический процесс производства консервов.			
	6	Блюда из мясных консервов. Причастие II. Функции в предложении.			
	7	Требования к качеству консервов. Порционирование.			
	8	Закатка. Герметичность. Стерилизация.			
	9	Хранение мясных и мясосодержащих консервов.			
	<b>Точка рубежного контроля №6.</b>		2		
Тема 7.4. Производство продуктов из	<b>Практические занятия</b>		2		2
	1	Ассортимент и классификация продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.			



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
свинины, говядины, баранины и других видов мяса.	2	Сырье и материалы. Инфинитив. Функции инфинитива в предложении.	2		2
	3	Технологический процесс производства продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.	2		2
	4	Технологический процесс производства продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Сложное дополнение.	2		2
	5	Качественные характеристики продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.	2		2
	6	Требования к качеству продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.	2		2
	7	Блюда из свинины, говядины, баранины и других видов мяса. Сложное подлежащее.	2		2
	8	Блюда из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.	2		2
	9	Хранение продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.	2		2
	<b>Точка рубежного контроля №7.</b>		2		
<b>Раздел 8.</b>	<b>Производство мясных продуктов и полуфабрикатов в мире.</b>			31 У1-3 ОК2,3,9	
<b>Тема 8.1. Производство мясных продуктов и полуфабрикатов в мире.</b>	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Рубленые мясные изделия разных стран. Герундий.			2
	2	Колбасные изделия разных стран (вареные, сырокопченые).			2
	3	Колбасные изделия разных стран (ливерные колбасы и паштеты).			2
	4	Сыровяленые мясные изделия разных стран.			2
	5	Повторительно-обобщающее занятие			2
<b>Консультации</b>		<b>4</b>			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>			
<b>Раздел 9.</b>	<b>Деловая поездка.</b>			31 У1,3 ОК3,4	
<b>Тема 9.1. Деловая поездка.</b>	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Цель поездки. Виды транспорта. Покупка билета.			2
	2	На вокзале. Расписание. Согласование времен.			2
	3	В аэропорту. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Прямая и косвенная речь (утвердительные предложения).		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	4	На круизном лайнере.	2		2
<b>Раздел 10.</b>	<b>Поездка по стране.</b>				
<b>Тема 10.1. Поездка по стране.</b>	<b>Практические занятия</b>		2	31 У1-3 ОК3,4 ЛР5	
	1	Запрос и объяснение маршрута. Бронирование автомобиля. Прямая и косвенная речь (вопросительные предложения).			2
	2	Вывески, указатели, объявления бытового характера. Обмен денег.			2
	3	Осмотр достопримечательностей.			2
	4	Посещение магазинов. Покупка сувениров. Прямая и косвенная речь (просьбы, приказы).			2
	5	Личная безопасность в поездках по России и за рубежом.			2
	<b>Точка рубежного контроля №8.</b>				2
<b>Раздел 11.</b>	<b>Гостиница.</b>			У1,3 ОК3,4	
<b>Тема 11.1. Гостиница.</b>	<b>Практические занятия</b>		2	У1,3 ОК3,4	
	1	Бронирование мест в гостинице.			2
	2	Службы гостиницы. Придаточные предложения.			2
	3	Регистрация в гостинице.			2
	4	Урегулирование жалоб в гостинице.			2
	5	Особенности питания в гостинице.			2
	6	Английский и европейский завтраки.			2
	7	Бронирование столика в ресторане.			2
	8	Обслуживание в баре.			2
	9	Выбор и заказ еды.			2
<b>Точка рубежного контроля №9.</b>		2			
<b>Раздел 12.</b>	<b>Деловая корреспонденция.</b>			У1,3 ОК3,9	
<b>Тема 12.1.</b>	<b>Практические занятия</b>		2	У1,3 ОК3,9	
	1	Написание делового письма. Структура и оформление делового письма. Сокращения в деловой переписке.			2
	2	Информационное письмо.			2
	3	Письмо-предложение			2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения	
	4	Письмо-запрос.	2		2	
	5	Письмо-жалоба	2		2	
	6	Письмо-извинение.	2		2	
	7	Телефаксы, электронная почта. Интернет.	2		2	
	8	Итоговое занятие за семестр.	2		2	
	9	Меморандум.	2		2	
	<b>Точка рубежного контроля №10.</b>		2			
<b>Раздел 13.</b>	<b>Деловое общение.</b>			31 У1-3 ОК3,4 ЛР5		
<b>Тема 13.1. Деловое общение.</b>	<b>Практические занятия</b>		2			
	1	Назначение деловой встречи по телефону.				2
	2	Приветствие и прощание с деловым партнером. Этика делового общения.	2			2
	3	Культура разговора на общие темы. Конструкция used to / didn't use to...	2			2
	4	Межкультурное взаимопонимание.	2			2
	5	Организация / перенос встречи.	2			2
	6	Виды деловых встреч.	2			2
	7	Правила этикета на деловых встречах. Дресс-код.	2			2
	8	Ведение переговоров.	2			2
	9	Тайм-менеджмент.	2		2	
	<b>Точка рубежного контроля №11.</b>		2			
<b>Раздел 14.</b>	<b>Проведение презентаций.</b>			31 У1-3 ОК3,4		
<b>Тема 14.1. Проведение презентаций.</b>	<b>Практические занятия</b>		2			
	1	Техника презентаций и подготовка.				2
	2	Аудитория. Как удержать внимание аудитории.	2			2
	3	Структура презентации: вступление. Конструкция to be used to / to get used to...	2			2
	4	Структура презентации: основная часть.	2			2
	5	Структура презентации: заключение.	2		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	6	Подведение итогов. Ответы на вопросы аудитории.	2		2
	7	Повторительно-обобщающее занятие	2		2
	<b>Консультации</b>		<b>4</b>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
	<b>Всего</b>		<b>278</b>		

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Моя будущая специальность.	- видео материал «Meat Processing»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
2. Безопасность пищевой продукции.	- аудио запись с материалами для аудирования; - презентации Power Point «Порядок слов в вопросительном предложении», «Числительные»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
3. Безопасность на рабочем месте.	- презентация Power Point «Времена группы Simple Active»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
4. Технологическое оборудование для мяса и мясных продуктов.	- презентации Power Point «Времена группы Continuous Active», «Времена группы Perfect Active», «Времена группы Perfect Continuous Active»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
5. Состав, свойства и пищевая ценность мяса	- презентация Power Point «Условные предложения»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
6. Мясное производство. Виды мяса.	- презентация Power Point «Сослагательное наклонение: I wish...», - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
7. Технология мяса и мясных продуктов.	- презентация Power Point «Модальные глаголы», «Инфинитивные конструкции»; «Инфинитив», «Причастия в английском языке»; - видео материал «5 Ways to Use Infinitive»; - видео материал «Russian Food vs American Food»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
8. Производство мясных продуктов и полуфабрикатов в мире.	- презентация Power Point «Герундий»; - видео материал «Герундий с предлогами», «Герундий»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
9. Деловая поездка.	- аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
10. Поездка по стране.	- презентация Power Point «Косвенная речь»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
11. Гостиница.	- презентация Power Point «Придаточные предложения»; - аудио запись с материалами для аудирования; - видео материал «How to say Sorry and Apologize in English»;

	- раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
12. Деловая корреспонденция.	- раздаточный дидактический материал для отработки лексического материала по теме
13. Деловое общение.	- презентация Power Point «Конструкция used to / didn't use to...»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
14. Проведение презентаций.	- презентация Power Point «Конструкция to be used to / to get used to...»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме

в) Технические средства обучения: магнитофон;

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Culinary Secrets: Учебно-методическое пособие по английскому языку для студентов СПО. - Набережные Челны: НТТ, 2020 - 68с. (электронный ресурс).

2. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-10073-8. — URL: <https://book.ru/book/944156> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

б) Дополнительная литература:

1. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. – Для СПО. (<https://www.book.ru>)

2. Гарагуля, С. И., Английский язык в сфере делового общения = English for Business Communication: учебник / С. И. Гарагуля. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. (<https://www.book.ru>)

3. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2022. — 267 с. – Для СПО. (<https://www.book.ru>)

4. Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2023. — 281 с. – Для СПО. (<https://www.book.ru>)

5. Кукушкин, Н. В., Английский язык для колледжей: учебное пособие / Н. В. Кукушкин. — Москва: Русайнс, 2023. — 296 с. – Для СПО. (<https://www.book.ru>)

6. Толкунова, М. С., Краткое пособие по грамматике английского языка: практическое пособие / М. С. Толкунова. — Москва: Русайнс, 2022. — 124 с. (<https://www.book.ru>)

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурсы:

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy)

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com)

<https://www.britannica.com>

2. Тесты on-line: [www. BasicEnglish.com](http://www.BasicEnglish.com)

3. Презентации Power Point по темам: «Порядок слов в вопросительном предложении», «Числительные», «Времена группы Simple Active», «Времена группы Continuous Active», «Времена группы Perfect Active», «Времена группы Perfect Continuous Active», «Сослагательное наклонение: I wish...», «Условные предложения», «Модальные глаголы», «Причастия в английском языке», «Инфинитив», «Герундий», «Инфинитивные конструкции», «Косвенная речь», «Придаточные предложения», «Конструкция used to / didn't use to...», «Конструкция to be used to / to get used to...».

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Моя будущая специальность.</b>		
31 У1-3 ОК2-4,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• просмотр видеофильма</li> <li>• составление монолога</li> <li>• составление проекта</li> <li>• составление резюме</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение грамматических упражнений</li> </ul>
<b>Раздел 2. Безопасность пищевой продукции</b>		
31 У1-3 ОК2-4,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• выполнение практических заданий</li> <li>• составление проекта</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля</li> </ul>
<b>Раздел 3. Безопасность на рабочем месте</b>		
31 У1-3 ОК2-4,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• выполнение практического задания</li> <li>• составление диалога</li> <li>• составление проекта</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>
<b>Раздел 4. Технологическое оборудование для мяса и мясных продуктов</b>		
31 У1-3 ОК2-4,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• просмотр видеофильма</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• составление диалога</li> <li>• составление проекта</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод Интернет - статей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля</li> <li>• дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Раздел 5. Состав, свойства и пищевая ценность мяса</b>		



31 У2,3 ОКЗ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• выполнение практических заданий</li> <li>• выполнение проекта</li> <li>• просмотр видеofilmа</li> <li>• составление диалога</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>
<b>Раздел 6. Мясное производство. Виды мяса</b>		
31 У2,3 ОКЗ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• разработка и написание рецептов</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод Интернет - статей</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля</li> </ul>
<b>Раздел 7. Технология мяса и мясных продуктов</b>		
31 У1-3 ОК2,3,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• просмотр видеofilmа</li> <li>• разработка и написание рецептов</li> <li>• составление проекта</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод Интернет – статей</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля</li> </ul>
<b>Раздел 8. Производство мясных продуктов и полуфабрикатов в мире</b>		
31 У1-3 ОК2,3,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• выполнение практических заданий</li> <li>• выполнение проекта</li> <li>• составление диалога</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод Интернет – статей</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Раздел 9. Деловая поездка</b>		
31 У1,3 ОК3,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• ролевая игра</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• чтение и перевод Интернет – статей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точка рубежного контроля</li> </ul>
<b>Раздел 10. Поездка по стране</b>		
31 У1-3 ОК3,4 ЛР5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аудирование</li> <li>• выполнение грамматических заданий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выполнение проекта</i></li> <li>• <i>просмотр видеофильма</i></li> <li>• <i>ролевая игра</i></li> <li>• <i>составление диалога</i></li> <li>• <i>устный опрос</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос</i></li> </ul>	
<b>Раздел 11. Гостиница</b>		
У1,3 ОК3,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>аудирование</i></li> <li>• <i>выполнение грамматических заданий</i></li> <li>• <i>составление диалога</i></li> <li>• <i>устный опрос</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>точка рубежного контроля</i></li> </ul>
<b>Раздел 12. Деловая корреспонденция</b>		
У1,3 ОК3,9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>написание делового письма</i></li> <li>• <i>написание электронного письма</i></li> <li>• <i>устный опрос</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос</i></li> <li>• <i>чтение и перевод печатных изданий</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>точка рубежного контроля</i></li> </ul>
<b>Раздел 13. Деловое общение</b>		
31 У1-3 ОК3,4 ЛР5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>аудирование</i></li> <li>• <i>выполнение грамматических заданий</i></li> <li>• <i>чтение и перевод печатных изданий</i></li> <li>• <i>устный опрос</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос</i></li> <li>• <i>чтение и перевод Интернет – статей</i></li> <li>• <i>ролевая игра</i></li> <li>• <i>составление диалога</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>точка рубежного контроля</i></li> </ul>
<b>Раздел 14. Проведение презентаций</b>		
31 У1-3 ОК3,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>аудирование</i></li> <li>• <i>выполнение грамматических заданий</i></li> <li>• <i>чтение и перевод печатных изданий</i></li> <li>• <i>устный опрос</i></li> <li>• <i>фронтальный опрос</i></li> <li>• <i>ролевая игра</i></li> <li>• <i>составление диалога</i></li> <li>• <i>чтение и перевод Интернет – статей</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>дифференцированный зачет</i></li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ. 03 Безопасности жизнедеятельности**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В.Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

-Сафиулина Т.А., преподаватель спец. дисциплин, 1 квалификационная категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Безопасность жизнедеятельности

*название дисциплины*

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель дисциплины** «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

У 1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У 2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У 3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У 4. применять первичные средства пожаротушения;

У 5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У 6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У 7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У 8. оказывать первую помощь пострадавшим;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

З 1. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

З 2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З 3. основы военной службы и обороны государства;

З 4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

З 5. способы защиты населения от оружия массового поражения;

З 6. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З 7. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З 8. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

З 9. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З 10. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

**Личностных результатов:**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

#### **1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>42</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Безопасность жизнедеятельности**

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
<b>Введение. Наука Безопасность жизнедеятельности</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	У.1–, У-2, У-3, У-4, 3.1, 3-2, 3-4, 3-5, ОК1, ОК-7, ЛР 1	
	1 Цели, задачи и порядок изучения курса БЖД. Нормативные правовые акты обеспечения безопасности жизнедеятельности. Основные положения безопасности жизнедеятельности. Принципы, методы, способы и средства обеспечения безопасности.			<b>1</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b><i>ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</i></b>			
<b>Тема 1.1. Предназначение и задачи гражданской обороны.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		
	Этапы создания МЧС. Основные задачи гражданской обороны. Структура и основные функции ГО. Силы гражданской обороны			<b>1</b>
<b>Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		
	1 Предназначение и задачи РСЧС Режимы функционирования РСЧС Силы и средства РСЧС			<b>1</b>
<b>Тема 1.3. ЧС военного времени. Ядерное оружие</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		
	1 Поражающие факторы ядерного оружия Классификация ядерных боеприпасов Средства применения и доставки Признаки поражения, защита и меры первой помощи			<b>1</b>
<b>Тема 1.4. Химическое оружие</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		
	1 <b>Практические занятия:</b> Поражающие факторы химического оружия. Классификация боевых токсичных химических веществ. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи			<b>1</b>
<b>Тема 1.5. Биологическое</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		



<b>оружие</b>	1	Поражающие факторы бактериологического (биологического) оружия. Классификация боевых биологических средств. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи.			<b>1</b>
<b>Тема 1.6. Действия населения при ЧС военного времени</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
	1	Мероприятия по защите населения. Меры по инженерной защите населения; Меры радиационной и химической защиты; Медицинские мероприятия			<b>2</b>
<b>Тема 1.7. Действия населения при ЧС техногенного характера</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
	1	Действия населения при авариях на АЭС Действия при аварии на радиационно-опасных объектах Действия при разрушении гидродинамических объектов Действия при аварии на химически опасных объектах			<b>2</b>
<b>Тема 1.8. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</b>	Содержание учебного материала		<b>1</b>		
	1	<b>Практические занятия:</b> Классификация приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля Принцип работы приборов дозиметрического и химического контроля. Подготовка приборов дозиметрического и химического контроля к работе			<b>3</b>
	<b>Точка рубежного контроля</b>			<b>1</b>	
<b>Тема 1.9. Безопасность на производственных объектах</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
	1	Организация подготовки к действиям при ЧС. Осуществление мероприятий по защите персонала объекта Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения			<b>1</b>
<b>Тема 1.10. Пожарная безопасность</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
	1	Законодательная и правовая база пожарной безопасности Противопожарная защита Классификация средств пожаротушения			<b>2</b>
<b>Тема 1.11. Электробезопасность</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
	1	<b>Практические занятия:</b> Электробезопасность. Особенности электротравматизма. Виды электротравм. Профилактика электротравм			<b>2</b>
<b>Тема 1.12. Организация оповещения, эвакуации и</b>	1	<b>Практические занятия:</b> Организация эвакуации населения	<b>2</b>		<b>2</b>

рассредоточения населения	Средства оповещения Действия населения по сигналам оповещения Эвакуационные мероприятия			
<b>Раздел 2.</b>	<b>ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА</b>		У-5, У-6, У-7, 3-3, 3-7, 3-8, ЛР 1	
<b>Тема 2.1. Правовые основы военной службы. Контрактная и альтернативная служба</b>	Содержание учебного материала	2		
	1 <b>Практические занятия:</b> Нормативно-правовые акты военного законодательства Призыв на военную службу и ее прохождение Военная служба по призыву, контрактная и альтернативная служба			2
<b>Тема 2.2. Воинская обязанность, порядок прохождения военной службы</b>	Содержание учебного материала	2		
	1 <b>Практические занятия:</b> Основные понятия о воинской обязанности Обязательная подготовка граждан к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе			2
<b>Тема 2.3. Военные аспекты международного права</b>	Содержание учебного материала	1		
	1 Международные правила поведения в бою Международное право на особую защиту Ограничение вооружения и разоружение			1
	<b>Точка рубежного контроля</b>	1		
<b>Тема 2.4. Виды и рода ВСРФ</b>	Содержание учебного материала	2		
	1 <b>Практические занятия:</b> Организационная структура современных Вооруженных Сил России. Виды и рода ВСРФ Другие войска ВСРФ			2
<b>Тема 2.5. Дисциплинарный Устав ВСРФ</b>	Содержание учебного материала	2		
	1 Сущность воинской дисциплины Виды поощрений и дисциплинарных взысканий			2
<b>Тема 2.6. Устав Гарнизонной и караульной служб ВСРФ</b>	Содержание учебного материала	2		
	1 <b>Практические занятия:</b> Права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих Обязанности должностных лиц караула			2
<b>Тема 2.7. Устав Внутренней службы ВСРФ</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b>			2

	Общие права и обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними Обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений Обязанности лиц суточного наряда роты			
<b>Тема 2.8. Строевой Устав ВСРФ</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Строевые приемы и движения без оружия и с оружием Строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах Порядок выполнения воинского приветствия	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Тема 2.9. Военная присяга клятва воина на верность Родине</b>	Содержание учебного материала			
	1 История военной присяги Порядок приведения к Военной присяге	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Тема 2.10. Автомат Калашникова</b>	Содержание учебного материала			
	1 <b>Практические занятия:</b> Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова Отработка норматива по неполной разборке и сборке автомата Калашникова Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами	<b>6</b>		<b>3</b>
	1 <b>Практические занятия:</b> Порядок чистки и смазки автомата Калашникова Задержки при стрельбе Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			<b>3</b>
<b>Тема 2.14. Ручные, осколочные гранаты</b>	Содержание учебного материала	<b>1</b>		
	1 <b>Практические занятия:</b> Назначение и устройство ручных осколочных гранат. Техника метания ручных осколочных Прием нормативов по метанию учебных осколочных гранат	<b>2</b>		<b>3</b>
	<b>Точка рубежного контроля</b>	<b>1</b>		
<b>Раздел 3</b>	<b><i>ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</i></b>		У.8, 3.10, ЛР	
<b>Тема 3.1. Общие сведения о ранах</b>	Содержание учебного материала		1	
	1 <b>Практические занятия:</b> Оказание первой медицинской помощи при ранениях Способы остановки кровотечений Обработка ран	<b>2</b>		<b>3</b>

<b>Тема 3.2. Первая (доврачебная) помощь при ранениях в глаз, голову, туловище</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>1</b>	<b>Практические занятия:</b> Способы остановки кровотечений Обработка ран Наложение повязок		
<b>Тема 3.3. Порядок наложения повязок при ранениях</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>1</b>	<b>Практические занятия:</b> Само-и взаимопомощь при ранениях Оказание первой медицинской помощи при ранениях Доврачебная помощь при ранении Способы наложения повязок		
<b>Тема 3.4. Первая (доврачебная) помощь при поражении радиационными, химическими, веществами</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>1</b>	<b>Практические занятия:</b> Само-и взаимопомощь при поражении радиационными веществами Оказание первой медицинской помощи при поражении химическими веществами Доврачебная помощь при биологическом поражении		
<b>Тема 3.5. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>1</b>	<b>Практические занятия</b> Само- и взаимопомощь при ожогах Оказание первой медицинской помощи при перегревании Доврачебная помощь при общем замерзании		
<b>Тема 3.6. Первая (доврачебная) помощь при кровотечениях и при поражении электрическим током</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>1</b>	<b>Практические занятия:</b> Само- и взаимопомощь при кровотечениях Оказание первой медицинской помощи при переломах и вывихах Способы транспортировки пострадавших Оказание медицинской помощи при несчастных случаях		
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>70</b>	

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия:

Кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Спортивный комплекс: стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
<b>1 ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- комплект цветных плакатов по гражданской обороне</li><li>-брошюры</li><li>-книги, справочники</li><li>-электронные учебные пособия</li><li>-электронная презентация по изучаемым темам</li><li>-электронное учебное пособие (DVD)</li><li>-комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки</li><li>-приборы радиационного и химического наблюдения</li><li>-средства индивидуальной защиты</li></ul>
<b>2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- комплект плакатов по основам воинской службы</li><li>-брошюры</li><li>-книги, справочники</li><li>-электронные учебные пособия</li><li>-электронная презентация по изучаемым темам</li><li>-электронное учебное пособие (DVD)</li><li>- военно-прикладная полоса препятствий</li><li>- учебное спортивно-стрелковое оружие (пневматические винтовки, пистолеты)</li><li>-макеты автомата Калашникова</li><li>-учебные патроны</li><li>-стрелковые установки с падающими мишенями</li></ul>
<b>3 ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- комплект цветных плакатов по гражданской обороне</li><li>-брошюры</li><li>-книги, справочники</li><li>-электронные учебные пособия</li><li>-электронная презентация по изучаемым темам</li><li>-электронное учебное пособие (DVD)</li><li>-комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки</li></ul>

в) Технические средства обучения: компьютер;

проектор;

приборы радиационной и химической разведки

средства индивидуальной защиты

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

а) Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. сред. учеб. заведений / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 16-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 176с. - (Профессиональное образование)

2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 155 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06120-6.

3. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва : КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-01552-0. — URL: <https://book.ru/book/936147> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Закон об образовании». «О противодействии Терроризму» Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М.,1993-2020 (с дополнениями и изм.)

2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция) (с дополнениями и изм.).

3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция) (с дополнениями и изм.)

4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.

5. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

6. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред.проф. образования. — М., 2021.

7. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

8. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

9. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред.проф. образования. — М., 2021.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. <http://www.school-obz.org/>

2. <http://www.uchportal.ru/dir/14>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ</b>		
У.1–, У-2, У-3, У-4, З.1, З-2, З-4, З-5, ОК1, ОК-7, ЛР 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>тестирование</i> <i>решение учебной ситуации</i></p>
<b>Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА</b>		
У-5, У-6, У-7, З-3, З-7, З-8, ЛР 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>тестирование</i> <i>решение учебной ситуации</i></p>
<b>Раздел 3. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>		
У.8, З.10, ЛР 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>тестирование</i> <i>решение учебной ситуации</i></p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ.04 Физическая культура**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

\_\_\_\_\_ / Е.В. Табарова

« 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ 7 \_\_\_\_\_

От « 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

-Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, высшая квалификационная категория  
- Коба В.Д., преподаватель физической культуры  
- Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** социально-гуманитарный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З2. основы здорового образа жизни;

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

**Личностных результатов воспитания:**

**ЛР 9.** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>174</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
практические занятия	156
<b>Консультации</b>	<b>12</b>
Промежуточная аттестация в форме – зачета, дифференцированного зачета	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Физическая культура

#### 2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b><i>Вводно-коррективный курс</i></b>		У1, 31, 32	
<b>Тема 1.1. Введение.</b>	Содержание учебного материала Инструктаж по Тб, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	1		1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Легкая атлетика</b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР9	
<b>Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт. Стартовый разгон Ускорения до 50м x 6-8 раз. Заминка-500м ОФП	1		2
<b>Тема 2.2 Легкая атлетика. Совершенствование техники бега на короткие дистанции</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров на результат ОФП	2		2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров	2		
<b>Тема 2.3. Легкая</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b>		2	

<b>атлетика. Совершенствование техники бега на средние дистанции</b>	Совершенствование технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование технике высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). ОФП			
<b>Тема 2.4 Легкая атлетика. Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.) ОФП			2
	<b>Контрольные нормативы:</b> Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	2		
<b>Тема 2.5 Легкая атлетика. Совершенствование техники прыжка в длину «согнув ноги»</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование технике прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой) Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Медленный бег 3 минуты; ОФП			2
<b>Тема 2.6. Легкая атлетика. Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание»</b>	Содержание учебного материала	4		
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности. общеразвивающие упражнения (ОРУ). Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте. ОФП			2
<b>Раздел 5</b>	<b>Спортивные игры</b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР9	

<b>Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия</b> Волейбол: верхний и нижний приемы мяча	2		2
<b>Волейбол. .Совершенствование приема и передачи мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование приема и передача мяча, сверху 2-мя руками, ОФП	2		2
<b>Волейбол. .Совершенствование приема и передачи мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование приема снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП	1		2
<b>Волейбол. Подача мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Прямая верхняя подача, нижняя прямая подача, прямая боковая подача; учебные 2-х сторонние игры бхб., ОФП	1		2
<b>Волейбол. Техника приема и передачи мяча</b>	Содержание учебного материала			
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование приема и передачи снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, <b>Контрольный норматив:</b> верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры	2		2
<b>Консультации</b>		2		
<b>Зачет</b>		2		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Лыжная подготовка</b>			
<b>Тема 3.1. Лыжная подготовка. Попеременный двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала	4	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
	<b>Практические занятия:</b> Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов. Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции. ОФП			2

<b>Тема 3.3</b> <b>Лыжная подготовка.</b> <b>Одновременный двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала	4		
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции ОФП			2
<b>Тема 3.5</b> <b>Лыжная подготовка.</b> <b>Одновременный одношажный ход</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции <b>Контрольный норматив:</b> Попеременный двух шажный ход . Одновременный двухшажный ход			2
<b>Раздел 5.</b>	<b>Спортивные игры</b>			
<b>Тема 5.1.</b> <b>Баскетбол.</b> <b>Передвижение по площадке</b>	Содержание учебного материала	4	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
	<b>Практические занятия:</b> Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге. ОФП			2
<b>Тема 5.2.</b> <b>Баскетбол.</b> <b>Ведение мяча</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Остановки при беге: двумя шагами, прыжком; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления. ОФП			2
<b>Тема 5.3.</b> <b>Баскетбол.</b> <b>Прием и передача мяча в движении</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах. ОФП			2
<b>Тема 5.8</b> <b>Баскетбол.</b> <b>Контрольное</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Контрольные нормативы:</b> Броски. Двухсторонняя игра (5x5).			2



занятие по теме				
<b>Раздел 4.</b>	<b>Гимнастика</b>			
<b>Тема 4.1.</b>	Содержание учебного материала		4	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9
<b>Гимнастика. Акробатические упражнения</b>	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Легкая атлетика</b>			
<b>Легкая атлетика. Совершенствование прыжка в высоту способом «перекидной»</b>	Содержание учебного материала		2	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные упражнения (СУ). Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление. ОФП			
<b>Легкая атлетика. Освоение техники метания гранаты</b>	Содержание учебного материала		2	
	<b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные упражнения (СУ). Освоение техники метания гранаты. ОФП			
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Зачет</b>			<b>2</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b><i>Вводно-коррективный курс</i></b>		У1, 31, 32	
<b>Введение.</b>	Содержание учебного материала Инструктаж по Тб, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	1		1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Легкая атлетика</b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт. Стартовый разгон Ускорения до 50м x 6-8 раз. Заминка-500м ОФП	1		2
<b>Совершенствование техники бега на короткие дистанции</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров на результат ОФП <b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров	2		2
<b>Совершенствование технике бега на средние дистанции</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Совершенствование технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование технике высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). ОФП	2		2
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.)	2		2

	Кросс 3000 метров (юн.) ОФП			
	<b>Контрольные нормативы:</b> Кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.)	2		
<b>Совершенствование техники прыжка в длину «согнув ноги»</b>	Содержание учебного материала	1		
	<b>Практические занятия:</b> Совершенствование технике прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой) Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Медленный бег 3 минуты; ОФП			2
	<b>Контрольные нормативы:</b> прыжки в длину «согнув ноги»	1		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Плавание</b>			
<b>Кроль на груди</b>	Содержание учебного материала	2	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
	<b>Практические занятия:</b> ОРУ на суше. Инструктаж. освоение техники плавания «кроль на груди»: плавание с помощью одних ног; плавание с помощью одних рук; плавание с задержкой дыхания ,плавание с ускорением			
<b>Кроль на груди. Повороты</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на груди». Повороты.</i>			
<b>Кроль на спине</b>	Содержание учебного материала	1		
	<b>Практические занятия:</b> <i>ОРУ на суше. Инструктаж. освоение техники плавания «кроль на спине»: плавание с помощью одних ног руки вытянуты вперед; плавание с помощью одних рук с резиновым кругом, зажатым между ног; плавание с доской.</i>			
<b>Кроль на спине. Повороты</b>	Содержание учебного материала	1		
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на спине». Повороты.</i>			
<b>Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»</b>	Содержание учебного материала	1		
	<b>Практические занятия:</b> <i>совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»</i>			
		<b>Контрольные нормативы:</b> плавание 50 м (мин, с)	1	

<b>Консультации</b>		<b>2</b>		
<b>Зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Раздел 1.</b>	<b><i>Вводно-коррективный курс</i></b>		У1, 31, 32	
<b>Введение.</b>	Содержание учебного материала	<b>1</b>		<b>1</b>
	Инструктаж по Тб, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья			
<b>Раздел 3.</b>	<b><i>Лыжная подготовка</i></b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
<b>Попеременный двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала	<b>3</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов. Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции. ОФП			
<b>Одновременный двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции ОФП			
<b>Одновременный одношажный ход</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции			
	<b>Контрольный норматив:</b> Одновременный двухшажный ход. Попеременный двухшажный ход	<b>2</b>		
<b>Раздел 4.</b>	<b><i>Гимнастика</i></b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
<b>Акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП			
<b>Акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b>			

	Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове, мост из положения, лежа и стоя, ОФП			
<b>Упражнения на снарядах</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: низкая перекладина, висы, выкруты, подъем переворотом; брусья разновысотные, брусья параллельные (юноши), ОФП			2
<b>Гимнастика.</b>	Содержание учебного материала	2	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове; поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз); приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге); ОФП			2
	<b>Контрольные нормативы:</b> поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз), приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	2		
<b>Раздел 5.</b>	<b>Спортивные игры</b>			
<b>Передвижение по площадке</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге. ОФП			2
<b>Ведение мяча</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Остановки при беге: двумя шагами, прыжком; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления. ОФП			2
<b>Прием и передача мяча в движении</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах. ОФП			2
<b>Ведение и</b>	Содержание учебного материала	2		

<b>броски мяча в кольцо после 2-го шага</b>	<b>Практические занятия:</b> ведение и броски мяча в кольцо после 2-го шага. ОФП			<b>2</b>
	<b>Контрольный норматив:</b> броски	2		
<b>Консультации</b>		<b>2</b>		
<b>Зачет</b>		<b>2</b>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b><i>Вводно-коррективный курс</i></b>		У1, 31, 32	
<b>Введение.</b>	Содержание учебного материала Инструктаж по Тб, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	1		1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Легкая атлетика</b>			
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт. Стартовый разгон Ускорения до 50м x 6-8 раз. Заминка-500м ОФП	1	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	2
<b>Совершенствование техники бега на короткие дистанции</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров на результат ОФП <b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров	2		2
<b>Совершенствование технике бега на средние дистанции</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Совершенствование технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование технике высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). ОФП	2		2
<b>Кроссовая подготовка</b>	Содержание учебного материала <b>Практические занятия:</b> Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.) ОФП	2		2

<b>Раздел 6.</b>	<b>Плавание</b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
<b>Кроль на груди</b>	Содержание учебного материала			
	ОРУ на суше. Инструктаж.	2		
	<b>Практические занятия:</b> освоение техники плавания «кроль на груди»: плавание с помощью одних ног; плавание с помощью одних рук; плавание с задержкой дыхания ,плавание с ускорением	2		<b>2</b>
<b>Кроль на груди. Повороты</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на груди». Повороты.</i>			<b>2</b>
<b>Тема 6.3. Плавание. Кроль на спине</b>	Содержание учебного материала			
	ОРУ на суше. Инструктаж.	2		
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на спине»: плавание с помощью одних ног руки вытянуты вперед; плавание с помощью одних рук с резиновым кругом, зажатым между ног; плавание с доской.</i>	2		<b>2</b>
<b>Кроль на спине. Повороты</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> <i>освоение техники плавания «кроль на спине». Повороты.</i>			<b>2</b>
<b>Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> <i>совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»</i>			<b>2</b>
	<b>Контрольные нормативы:</b> плавание 50 м (мин, с)	2		
<b>Консультации</b>		<b>2</b>		
<b>Зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Лыжная подготовка</b>		У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
<b>Попеременный двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала			
	Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов.	2		
	<b>Практические занятия:</b> Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции. ОФП	2		<b>2</b>



<b>Одновременный двухшажный ход</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции ОФП			2
<b>Одновременный одношажный ход</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции <b>Контрольный норматив:</b> Попеременный двух шажный ход . Одновременный двухшажный ход			2
<b>Раздел 4.</b>	<b>Гимнастика</b>			
<b>Акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала	2	У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП			2
<b>Акробатические упражнения</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове, мост из положения, лежа и стоя, ОФП			2
<b>Упражнения на снарядах</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: низкая перекладина, висы, выкруты, подъем переворотом; брусья разновысотные, брусья параллельные (юноши), ОФП			2
<b>Гимнастика.</b>	Содержание учебного материала	2		
	<b>Практические занятия:</b> Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове; поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз); приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге); ОФП			2
	<b>Контрольные нормативы:</b>	2		

	поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз), приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)			
<b>Консультации</b>		<b>2</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>174</b>		

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала; спортивного стадиона; бассейна;

Оборудование спортивного зала и спортивного стадиона:

спортивное оборудование: баскетбольные щиты, футбольные ворота, параллельные брусья, перекладина, рукоход, гимнастические скамейки,

спортивный инвентарь: лыжи, мячи (баскетбольные, футбольные, волейбольные), гимнастические маты, секундомер, свисток

Раздел из программы по дисциплине	Материально-техническое обеспечение
Легкая атлетика	секундомер; рулетка; стойки для прыжка в высоту; прыжковая яма; стадион.
Гимнастика	гимнастические маты, скамейки; перекладина; параллельные брусья; тренажерный зал.
Баскетбол	игровой зал; баскетбольные мячи; свисток.
Волейбол	игровой зал; волейбольная сетка; мячи; свисток.
Лыжный спорт	лыжная база; лыжи.
Плавание	бассейн

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### А) Основные источники:

1. Бишаева, А.А.. Физическая культура : Учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков — Москва : КноРус, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2. Киреева, Е. А., Физическая культура. Практикум : учебное пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-8733-2. — URL: <https://book.ru/book/942696> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

3. Тиханова, Е.И.. Физическая культура. Практикум : Учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова — Москва : Русайнс, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: <https://book.ru/book/949386> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

##### Б) Дополнительные источники:

1. Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2018. — 256 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06281-4 .

2. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2018. — 181 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-05218-1.

##### В) Интернет-источники:

[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Введение</b>		
У1, 31, 32	Инструктаж по Тб, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		
У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	<b>Контрольные нормативы:</b> Бег 100 метров кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.) прыжки в длину «согнув ноги»	Сдача зачетных нормативов
<b>Раздел 3. Лыжная подготовка</b>		
У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	<b>Контрольный норматив:</b> Попеременный двух шажный ход . Одновременный двухшажный ход	
<b>Раздел 4. Гимнастика</b>		
У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	<b>Контрольные нормативы:</b> поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз); приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге);	Сдача зачетных нормативов
<b>Раздел 5. Спортивные игры</b>		
У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	<b>Контрольные нормативы (баскетбол):</b> броски, двухсторонняя игра (5х5). <b>Контрольные нормативы (волейбол):</b> верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры	Сдача зачетных нормативов
<b>Раздел 6. Плавание</b>		
У1, 31, 32, ОК 01- ОК 04, ОК 08, ЛР 9	<b>Контрольные нормативы:</b> плавание 50 м (мин, с)-кроль плавание 50 м (мин, с)-брасс	Сдача зачетных нормативов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ.05 Основы бережливого производства**  
(индекс и наименование учебной дисциплины)

---

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

---

наименование квалификации	<u>техник-технолог</u>
уровень подготовки	<u>базовый</u>
форма обучения	<u>очная</u>

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК Коммерция (по  
отраслям)

Протокол № 7  
от « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12  
Технология продуктов питания животного  
происхождения. Приказ Министерства  
просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная  
экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Еркина С.А., преподаватель специальных  
дисциплин высшей кв. категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы бережливого производства

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в социально-гуманитарный цикл.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У 1. систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;

У 2. планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;

У 3. пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. содержание и формы бережливого производства;

З 2. основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;

З 3. принципы, методы и инструменты бережливого производства;

З 4. методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;

З 5. алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;

З 6. подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

### Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50



в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	30
<b>Консультации</b>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения	
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Бережливое производство			У1 – У3 31 – 36 ОК1 – ОК4 ЛР 10		
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание учебного материала				
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	4			1
	<b>Практические занятия</b>				
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	2			2
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала				
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	4			1
	<b>Практические занятия</b>				
	1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.	2			2
	2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2			2
	3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2	2		
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками			У1 – У3 31 – 36 ОК1 – ОК4, ЛР 10		
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание учебного материала				
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	4			1
	<b>Практические занятия</b>				
	1. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2			2
	2. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей. Точка рубежного контроля	4			2
		2			
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание учебного материала				
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты.	4	2		
	<b>Практические занятия</b>				
	Концепция всеобщего блага для общества.	2			
Раздел 3. Статистические метода анализа			У1 – У3 31 – 36 ОК1 – ОК4, ЛР 10		
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание учебного материала				
	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля..	2			1
	Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты	2			
	<b>Практические занятия</b>				
	1. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	4			2
	2. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2	2		
	3. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	4	2		
Консультации		2			
Дифференцированный зачет		2			
Итого		52			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Бережливое производство	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Раздел 3. Статистические метода анализа	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

Технические средства обучения:

компьютер;  
проектор;  
интерактивная доска

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL: <https://book.ru/book/947648> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

###### Дополнительные источники:

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

4. 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, 2021. - 472

5. Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А. В..

— Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-44880447-2, 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.

6. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / [Дж. Лайкер](#); пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

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

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

9. 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.

10. 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 9785-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Бережливое производство У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• программированный контроль</li> </ul>	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul>	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Статистические метода анализа У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• программированный контроль</li> </ul>	Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ.06 Основы финансовой грамотности**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК Коммерция (по  
отраслям)

Протокол № 7  
от « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12  
Технология продуктов питания животного  
происхождения. Приказ Министерства  
просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная  
экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Еркина С.А., преподаватель специальных  
дисциплин высшей кв. категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы финансовой грамотности

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в социально-гуманитарный цикл.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У 1. использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

У 2. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета.

У 3. 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.).

У 4. 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.

У 5. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение.

У 6. 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.

У 7. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

У 8. применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.

У 9. 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере, экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни.

З 2. правила оплаты труда работников.

З 3. основные виды налогов в современных экономических условиях.

З 4. страхование и его виды, пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.

З 5. 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.

3 6. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

#### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

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

#### **1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	86
в том числе:	
практические занятия	48
<b>Консультации</b>	4
<i>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			
Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	1 Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг. Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотнесения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.	4		1
	2 Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».	4		1
	3 Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией. Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых определяется в зависимости от целей и условий оценки.	4		
	4 Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.	4		
	<b>Практические занятия</b>			
	1 Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.	4		2
	2 Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор -	4		2

		основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.			
	3	Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи. Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям.	4		2
	4	Интеграция финансовых аспектов в урочную деятельность учителя начальных классов на уроках. Практические способы принятия финансовых и экономических решений и внедрение финансовых аспектов в образовательную деятельность.	2		2
	5	Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность современного педагога.	4		2
	6	Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении развитии обучающихся.	3		2
	7	Точка рубежного контроля	1		2
Тема 1.2. Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти.	4		1
	2	Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи.	4		
	<b>Практические занятия</b>				
1	Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как	2		2	

		основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты предоставляем при обучении в образовательных организациях.			
	2	Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации. Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой декларации.	2		2
	3	Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчёта НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.	2		2
Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.	4		1
	2	Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.	4		1
	<b>Практические занятия</b>				
	1	Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску.	2		2
	2	Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.	2		2
	3	Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.	4		2
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса</b>					
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская	2		1

		деятельность в Российской Федерации.			
	2	Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	2		1
	<b>Практические занятия</b>				
	1	Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационнокоммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов.	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку.	2		1
	<b>Практические занятия</b>				
	1	Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере образовательной организации.	4		2
Консультации			2		
дифференцированный зачет			2		
Всего:			90		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности	- видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: - тест
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса	- видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: - тест

Технические средства обучения:

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. - 400 с. - (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6

2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. - 48с. ISBN 978-5-408-04501-3

###### Дополнительные источники:

1. Афанасьев, М.П. Бюджет и бюджетная система в 2 т. Том 2: учебник для СПО / М.П. Афанасьев, А.А. Беленчук, И.В. Кривоногов. 5-е изд., пер. и доп. - Москва: Издательство Юрайт. 2021. 342 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10180-5.

2. Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк - Москва: Издательство Юрайт. 2021 523 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10221-5.

3. Сергеев, А.А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для СПО / А.А. Сергеев. 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт. 2021. 475 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10216-1.

4. 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). ISBN 978-5-534-10275-8.

5. 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.](#)

6. 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.](#)

7. 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 978-5-53403163-8.

8. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. - Москва: Издательство Юрайт. 2018. 498 с. (Серия : Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-06278-6.

9. 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.

10. Конин, Н.М. Правовые основы управленческой деятельности : учебное пособие для СПО / Конин Н.М., Маторина Е.И. М. : Издательство Юрайт. 2018. 128 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02418-0.

11. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М.

12. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под ред. М. С. Мокия. 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт. 2018. 334 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02525-5. Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/44C86EA1-904F-4628-B349-8674F311A380](http://www.biblio-online.ru/book/44C86EA1-904F-4628-B349-8674F311A380).

#### Основные электронные издания

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) - <http://www.pmvo.gov.ru>

2. Справочная правовая система «Гарант» - [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

4. Справочная правовая система «Кодекс» - [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)

5. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации - <https://minobrnauki.gov.ru/>

6. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) - <http://obrnadzor.gov.ru/>

7. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства - <http://www.lexed.ru/>

8. Информационный портал по внедрению эффективных организационно-управленческих и финансово-экономических механизмов, структурных и нормативных изменений, новаций - <http://273-фз.рф/>

9. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» — <https://eLibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

10. ЭБС «ЮРАЙТ» — <https://urait.ru/>

11. Центральный банк Российской Федерации — <http://www.cbr.ru>

12. Всероссийский союз страхования — <http://ins-union.ru>.

13. Финансовая видеоэнциклопедия — <http://www.incomepoint.tv/>

14. Всеобщая декларация прав и свобод человека от 10.12.1948 // Международные акты о правах человека: Сб. документов.- Москва: Норма-Инфра-М. 1999. 784 с.



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• программированный контроль</li> </ul>	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul>	Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**СГ.07 Татарский язык делового общения**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

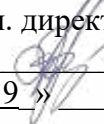
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В.Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Абдрахимова А.А. преподаватель татарского языка и литературы.
- Гафиятуллина Э.И. преподаватель татарского языка и литературы.
- Асылгараева Л.Р. преподаватель татарского языка и литературы.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Татарский язык делового общения

*название дисциплины*

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина социально-гуманитарному циклу.

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Татарский язык делового общения» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У 1.общаться (устно и письменно) на татарском языке на профессиональные и темы;

У 2.переводить (со словарем) тексты на татарском языке профессиональной направленности;

У 3.самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

У 4.пользоваться татарским языком как средством делового общения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З 1. лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем и без словаря) текстов на татарском языке профессиональной направленности;

З 2. тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО

Изучение татарского языка делового общения способствует формированию следующих компетенций:

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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 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.

**Личностного развития:**

**ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

#### **1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	62
в том числе:	
практические занятия	34
<b>Консультация</b>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>дифференцированного зачёта</b>

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Татарский язык делового общения**

**2.1 Тематический план**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
<b>Раздел 1</b>	<b>Рынок труда в РТ.</b>			
<b>Тема 1.1 Рынок труда в РТ.</b>	Содержание учебного материала	2	31 32	
	1   Потребность в профессиях на рынке труда. Виды торговых предприятий.		У1 У2 У3	2
	2   Сотрудники и их обязанности	2		
	3   Отделы торговых магазинов	2	ОК1-2, ОК4-6	
	4   Профессиональные учебные заведения. Профессии	2	ЛР5, ЛР8	
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	1   Наиболее востребованные профессии в РТ			2
	2   Моя будущая профессия	2		
<b>Тема 1.2. Виды предприятий общественного питания.</b>	Содержание учебного материала	2		
	1   Виды предприятий. Организация общественного питания. Предприятия общественного питания			2
	2   Сотрудники предприятий общественного питания и их обязанности	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	1   Организация общественного питания в предприятиях г. Набережные Челны.	2		2
	2   Деловые бумаги. Технологическая карта.	2		
	<b>Точка рубежного контроля №1</b>	2		
<b>Тема 1.3 Организация рабочего места</b>	Содержание учебного материала	2		2
	1   Организация рабочего места. Санитария и гигиена при приготовлении пищи			2
	<b>Практическая занятия:</b>			
	1   Чистота и удобство рабочей одежды	2		2
	2   Монолог на тему: «Каким должно быть мое рабочее место?»	2		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы профессионального мастерства</b>		31	
<b>Тема 2.1. Татарский язык в профессиональной</b>	Содержание учебного материала.	4	У1 У2 У3	
	1   Названия продуктов питания на татарском языке. Наиболее употребляемая лексика в профессиональной деятельности технолога.		У4 ОК1-2,	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
деятельности.	<b>Практическая занятия:</b>		ОК4-6 ЛР5, ЛР8	2
	1   Овощи и фрукты. Крупяные изделия.	2		
	2   Мясо. Морепродукты.	2		
	3   Молочные изделия. Кондитерские и хлебобулочные изделия	2		
<b>Тема 2.2. Татарская национальная кухня.</b>	Содержание учебного материала	2	3	
	1   Традиционные татарские блюда. Особенности татарской кухни			
	2   Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки.	2		
	3   Холодные и горячие закуски. Каши.	1		
	<b>Точка рубежного контроля № 2.</b>	1		
	<b>Практическая работа:</b>	2		
	1   Бульоны и супы. Блюда из мяса и субпродуктов.			
	2   Блюда из теста. Технология приготовления национальных блюд: бэлеш, губадия, бавырсак, кош теле. Национальные традиции гостеприимства.	2		
	3   Рецепты национальных блюд: «Чэк-чэк» «Бэлеш» «Гөбәдия “Өчпочмак” ”Токмачлы аш” Холодные напитки Горячие напитки Написать доклад на темы: «Национальные традиции гостеприимства» «Обычаи за татарским столом»	4		
	<b>Раздел 3.</b>	<b>Татарский язык – язык профессионального общения</b>		
<b>Тема 3.1 Деловое общение</b>	Содержание учебного материала	2	1	
	1   Деловая документация. Речевой этикет как часть делового этикета. Структура и содержание служебных документов			
	2   Культура речи делового общения. Официально-деловой стиль в системе книжных стилей: общая характеристика и особенности нового времени.	2		
	3   Правила телефонного разговора .			
	<b>Практическая работа:</b>			
1   Основы профессионального общения. Монологическая и диалогическая деловая речь.	4	2		
<b>Консультации</b>		2		
<b>Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>Всего</b>		<b>62</b>		



## **2.2. Уровни освоения учебного материала:**

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета социально-гуманитарных дисциплин

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Рынок труда в РТ.	- программированные тесты в формате - дидактический материал для закрепления грамматического правила; - плакат: «Степени прилагательных»; - аудио запись с материалами для аудирования.
2. Основы профессионального мастерства	- муляжи продуктов питания; - электронная презентация специальности; - муляжи продуктов питания; - видеоматериалы; - программированные тесты; - плакат: « Прошедшее незаконченное время», «Давно прошедшее время» - дидактические материал для закрепления грамматического правила
3. Татарский язык – язык профессионального общения	- презентация учебного заведения на татарском языке; - аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.

в) Технические средства обучения: магнитофон;

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### а) Основные источники:

1. ТЕКСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ Татарский язык делового общения: учеб. пособие для СПО / сост. Абдрахимова А.А., Гафиятуллина Э.И., Асылгараева Л.Р. – Набережные Челны: 2023. — 24с.

##### б) Дополнительные источники:

1. Абдуллина Р.С. Изучающим татарский язык. Правила и упражнения. - Казань: Магариф, 2019 . -205 с.
2. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2018.
3. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2019.
4. Максимов И.В., Набиуллина Г.А. Татарский язык, 11 класс. – Казань: Магариф, 2019. – 135с.
5. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2018. – 200с.
6. Шайхиева Г.М. Татар теле, 10 класс. – Казань: Магариф, 2018. -157с.

##### в) Программное обеспечение и интернет - ресурсы:

Программированные тесты по темам: «Склонение имён существительных», «Категория принадлежности», «Условное наклонение глаголов»

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Основы профессионального мастерства</b>		
31 32 У1 У2 У3 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• рассказ студента;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)</li> </ul>	Контрольная работа
<b>Раздел 2. Татарстан – большой политический, экономический, научный, культурный центр</b>		
31 У1 У2 У3 У4 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• рассказ студента;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа);</li> <li>• чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);</li> </ul>	Контрольная работа
<b>Раздел 3. Татарский язык – язык профессионального общения</b>		
31 У1 У2 У3 У4 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• рассказ студента;</li> <li>• диалог, полилог;</li> <li>• личное и деловое письмо чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);</li> </ul>	Зачетная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.01 Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

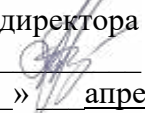
базовый

форма обучения

очная

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Н.В. Панкова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

*название дисциплины*

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «**Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Уметь:**

- У1. анализировать задачу и выделять её составные части;
- У2. составлять план действия, реализовать составленный план;
- У3. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- У4. определять необходимые источники информации;
- У5. структурировать получаемую информацию;
- У6. выделять наиболее значимое в перечне информации;
- У7. организовывать работу коллектива и команды;
- У8. излагать свои мысли на государственном языке;
- У9. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- У10. использовать современное программное обеспечение;
- У11. 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:**

- 31. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- 32. приемы структурирования информации;
- 33. современные средства и устройства информатизации;
- 34. порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 35. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Профессиональных компетенций:**

**ПК 3.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**Личностных результатов:**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

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

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы		Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>82</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>80</b>
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	<b>50</b>
<b>Консультации</b>		<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>		<i>Дифференцированного зачета</i>



**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
1	2		3	4	5
<b>Тема 1.1</b> Сущность коммуникации в разных социальных сферах	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1	
	1	Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2		1
<b>Тема 1.2.</b> Основные функции и виды коммуникации	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2	
	1	Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности.	2		1
		Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2		
<b>Тема 1.3.</b> Понятие деловой этики	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35	1
	1	Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе	2	ОК1, 2, 4, 5, 9	
	<i>Практические занятия</i>				
		Ролевая игра «Деловое совещание»	2		2
		Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	2		
	Собеседование при приеме на работу	2			
<b>Тема 1.4</b> Специфика вербальной и невербальной коммуникации	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9	
		Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2		1
<b>Тема 1.5</b> Методы постановки целей в деловой	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35	
	1	Методы постановки целей в деловой коммуникации.	4	ОК1, 2, 4, 5, 9 ПК3.3 ЛР1, 2, 7, 12	
	<i>Практические занятия</i>		2		
		Цели деловой коммуникации.			2
	Точка рубежного контроля	2			
<b>Тема 1.6</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11	

Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	1	Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик.	2	31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9 ПК3.3 ЛР1, 2, 7, 12	1
	<i>Практические занятия</i>				
		Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации.	2		
		Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности.	2		
		Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении.	2		
	Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2			
<b>Тема 1.7</b> Способы психологической защиты	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9	1
	1	Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	4		
	<i>Практические занятия</i>				
	2	Способы психологической защиты	4		2
<b>Тема 1.8</b> Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9	1
		Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения).	2		
		Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия.	2		
	<i>Практические занятия</i>				
		Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся.	2		
		Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.	1		
	Точка рубежного контроля	1			

<b>Тема 1.9</b> Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9 ПК3.3 ЛР1, 2, 7, 12	
	1	Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса.	2		1
	<i>Практические занятия</i>				
		Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия.	2		
		Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия.	2		
		Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	2		
		Тренинг «Как стать общительным».	2		2
		Тренинг «Командный дух».	2		2
	Упражнение «Публичное выступление».	2			
<b>Тема 1.10</b> Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9	
		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.	4		1
	<i>Практические занятия</i>				
		«Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).	2		
		Упражнение «Конструирование цели жизни».	4		2
		Упражнение «Ежедневник».	2		
	Точка рубежного контроля	2			
<b>Консультации</b>			2		
<b>Дифференцированный зачет</b>			2		
<b>Всего:</b>			<b>82</b>		

## 2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Кабинет социально-гуманитарных дисциплин оснащенный оборудованием.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
<b>Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Гурьев, С. В., Современные информационно-коммуникационные технологии в профессиональном образовании будущих специалистов : монография / С. В. Гурьев. — Москва : Русайнс, 2020. — 149 с. — ISBN 978-5-4365-4594-3. — URL: <https://book.ru/book/935740> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

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. 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>.

3. 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

4. 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>.

5. 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

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел программы по дисциплине	Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
<b>Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</b>	<i>У1-У11 З1-З5 ОК1, 2, 4, 5, 9 ПК3.3 ЛР1, 2, 7, 12</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.02 Процессы и аппараты**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г


ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Панкова Н.В., преподаватель специальных дисциплин



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Процессы и аппараты

*название дисциплины*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** обще профессиональные дисциплины профессионального цикла.

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Процессы и аппараты» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Уметь:**

- У1. проводить расчеты процессов и аппаратов,
- У2. выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,
- У3. выбирать рациональную конструкцию аппарата,
- У4. анализировать условия и режимы работы оборудования.

**Знать:**

- З1. основные законы процессов пищевой технологии;
- З2. физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
- З3. механические и гидравлические процессы,
- З4. тепловые и массообменные процессы

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

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

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

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

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

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

### 1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>		<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>112</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>98</b>
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	58
<b>Консультации</b>		<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Экзамена (6 часов)</b>	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Процессы и аппараты

#### 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения		
1	2	3	4	5		
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		31, 33, ОК1	2		
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.	2				
<b>Раздел 1.</b>	<b>Гидромеханические процессы</b>		У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4			
<b>Тема 1.1 Гидродинамика</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1   Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.	2		1		
	<i>Практические занятия</i>					
	3   Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	4		2		
	4   Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки	2		2		
<b>Тема 1.2. Гидростатика</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			1		
	1   Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	2				
	<i>Практические занятия</i>					
	1   Расчет силы гидростатического давления.	4		2		
<b>Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			1		
	1   Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.	2				
	<i>Практические занятия</i>					
		Определение скорости осаждения.			2	2
		Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.			2	
	Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2				

		Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2			
		Точка рубежного контроля	2			
<b>Тема 1.4</b> <b>Перемешивание в жидкой среде, смешивание</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
		Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов	2		1	
	<i>Практические занятия</i>					
		Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания.	2		2	
		Изучение устройства смесителей.	2		2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Механические процессы</b>			VI-4, 31-4, OKI-5, 9, PKI.2, LP4		
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные механические процессы</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1	Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	2			
	<i>Практические занятия</i>		4			
		Исследование основных характеристик измельчения.			2	
		Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2		2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Массообменные процессы</b>			VI-4, 31-4, OKI-5, 9, PKI.2, LP4		
<b>Тема 3.1</b> <b>Теоретические основы процесса массопередачи</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция	2			1
	<i>Практические занятия</i>					
	1	Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2			2
	2	Изучение работы ректификационной лабораторной установки	2			3
		Точка рубежного контроля	2		2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Кристаллизация</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1	Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	2		1	
	<i>Практические занятия</i>					
	2	Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов	2		2	

<b>Тема 3.3 Сушка</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
		Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	2	1	
		Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	2	
	<i>Практические занятия</i>				
		Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	2	
		Испытание барабанной сушилки	2	2	
	Изучение процесса сушки в псевдооживленном слое.	2	2		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Тепловые процессы</b>				
<b>Тема 4.1 Основы теплопередачи</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			VI-4, 3I-4, OKI-5, 9, PKI.2, LP4	
	1	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	2		1
	2	Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	2		1
	<i>Практические занятия</i>				
		Расчет тепловых сопротивлений.	2		2
	Точка рубежного контроля	2	2		
<b>Тема 4.2 Тепловой баланс</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
		Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур	4	1	
	<i>Практические занятия</i>				
	Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	2		
<b>Тема 4.3 Тепловые аппараты, основные виды</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
		Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	4	1	
		Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2	2	
	<i>Практические занятия</i>				
	Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	2	2		
<b>Тема 4.4</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				

<b>Выпаривание</b>	Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	4		1
	Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2		1
	<i>Практические занятия</i>			
	Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара	2		2
	Точка рубежного контроля	2		
<b>Консультации</b>		2		
<b>Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>Всего:</b>		<b>46</b>		

## 2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Кабинет технической механики, оснащенный оборудованием:

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
<b>Раздел 1. Гидромеханические процессы</b>	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа
<b>Раздел 2. Механические процессы</b>	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа
<b>Раздел 3. Массообменные процессы</b>	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа
<b>Раздел 4. Тепловые процессы</b>	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Процессы и аппараты пищевых производств: Сборник лекционного материала по учебной дисциплине Процессы и аппарата по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Набережночелнинский технологический техникум.- Набережные Челны, 2023.-143с.

б) Дополнительные источники:

1. 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>



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. 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.

4. 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>.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-1.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

- Электронные презентации по всем темам дисциплины;
- официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел программы по дисциплине	Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Гидромеханические процессы</b>	<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.
<b>Раздел 2. Механические процессы</b>	<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.
<b>Раздел 3. Массообменные процессы</b>	<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.
<b>Раздел 4. Тепловые процессы</b>	<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.03 Метрология и стандартизация**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

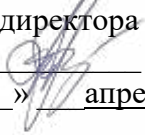
базовый

форма обучения

очная

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по  
отраслям)»

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения. Приказ  
Министерства просвещения РФ 18 мая  
2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания  
по укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

Лизунова И.И., преподаватель специальных  
дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Метрология и стандартизация

*название дисциплины*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** обще профессиональные дисциплины профессионального цикла.

**1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «**Метрология и стандартизация**» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Уметь:**

У 1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У 2. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У3. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Знать:**

31. основные понятия метрологии;

32. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

33. формы подтверждения соответствия;

34. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

35. терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

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

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

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

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

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

#### 1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		44
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	24
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>	

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Метрология и стандартизация**

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		31, 33, ОК1	2	
	<b>Предмет, задачи и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация».</b> Значение и основная цель, связь с другими дисциплинами, роль и место в формировании научно-теоретических основ специальности.	2			
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы метрологии</b>		VI-4, 3I-5, ОК1-5, 9,		
<b>Тема 1. Общие сведения о метрологии</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				2
	1   Этапы развития и основные понятия метрологии	2			
	2   Основные задачи метрологии	2			
	<i>Практические занятия</i>				
	3   Нормирование метрологических характеристик	2			
	4   Организация метрологического контроля	1			
	5   Средства измерений и контроля	1			
<b>Тема 2. Метрологическое обеспечение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
	1   История создания эталонов основных единиц измерения	2			
	2   Структурные элементы				
	3   Объекты и субъекты метрологии				
<b>Тема 3. Научно-технические основы метрологического обеспечения.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			3	
	1   Физические величины, единицы физических величин	2			
	2   Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России				
	<i>Практические занятия</i>				
		Характеристика средств измерений			2
		Перевод национальных неметрических единиц измерения, единицы СИ			1
		Точка рубежного контроля			1
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы стандартизации и подтверждения соответствия</b>		VI-4, 3I-5, ОК1-5, 9,		
<b>Тема 2.1</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				



<b>Методологические основы стандартизации</b>	1	Цели, задачи стандартизации	2	<i>ПК2.3, ЛР4</i>	
	2	Объекты и субъекты стандартизации			
	<i>Практические занятия</i>		2		
	3	Понятие нормативных документов по стандартизации			
<b>Тема 2.2 Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				2
	1	Международные организации по стандартизации	1		
	2	Региональные организации по стандартизации	1		
	<i>Практические занятия</i>				
3	Российская национальная система технического регулирования	2			
<b>Тема 2.3 Показатели качества продукции. Градации качества. Контроль качества</b>	<i>Практические занятия</i>				2
	1	Понятие управления качеством	4		
	2	Показатели качества продукции. градации качества			
	3	Контроль качества.			
4	Дефекты продукции, разновидности контроля.				
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы сертификации</b>			<i>У1-4, З1-5, ОК1-5, 9, ПК2.3, ЛР4</i>	
<b>Тема 3.1 Основы сертификации</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Основные понятия	1		
	2	Системы качества	1		
		Сертификация продукции. Понятие качества продукции и декларация о соответствии	2		
		Обязанности и функции субъектов сертификации. Сертификация услуг в пищевой промышленности	2		
	<i>Практические занятия</i>				
		Знаки соответствия	2		
		Штриховое кодирование			
		Маркировка пищевой продукции			
		Фальсификация пищевых продуктов			
	Идентификация пищевых продуктов	2			
	Анализ знаков соответствия				
	Распознавание штрих кода	1			
			3		

	Изучение сертификата качества		
	Точка рубежного контроля	1	
Консультации		2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>46</b>	

## 2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета «Метрологии и стандартизации», и лаборатории метрологии и стандартизации

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
<b>Раздел 1. Основы метрологии</b>	- электронные презентации по темам раздела; - средства измерения: весы, гири, линейки; - Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» №123 от 26.06.2008; - нормативные документы по стандартизации; - программированные тесты в формате «MyTest».
<b>Раздел 2. Основы стандартизации и подтверждения соответствия</b>	- электронные презентации по темам раздела; - Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002; - нормативные документы по стандартизации; - программированные тесты в формате «MyTest».
<b>Раздел 3. Основы сертификации</b>	- электронные презентации по темам раздела; - Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002; - нормативные документы по сертификации

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Лифиц, И. М., Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 299 с. — ISBN 978-5-406-11319-6. — URL: <https://book.ru/book/948591> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

2. Хрусталева, З. А., Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учебное пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2023. — 171 с. — ISBN 978-5-406-10293-0. — URL: <https://book.ru/book/944940> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

3. Шишмарёв, В. Ю., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В. Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10434-7. — URL: <https://book.ru/book/944979> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1.«О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002 (с изменениями и дополнениями)

2.«Об обеспечении единства изменений» № 123-ФЗ от 26.06.2008 (с изменениями и дополнениями)

3.«О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.92 (с изменениями и дополнениями)

4. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями и дополнениями)

5. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)» 294-ФЗ от 26.12.2008 (с изменениями и дополнениями)

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

- Электронные презентации по всем темам дисциплины;
- официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Основы метрологии</b>		
<i>У1-4, З1-5, ОК1-5, 9,</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.
<b>Раздел 2. Основы стандартизации и подтверждения соответствия</b>		
<i>У1-4, З1-5, ОК1-5, 9, ПК2.3, ЛР4</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.
<b>Раздел 3. Основы сертификации</b>		
<i>У1-4, З1-5, ОК1-5, 9, ПК2.3, ЛР4</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.04 Автоматизация технологических процессов**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

\_\_\_\_\_/ Е.В. Табарова

« 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » \_\_\_\_\_ апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_/ Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Панкова Н.В. - преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Автоматизация технологических процессов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1. использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

У2. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1. понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;

З2. принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

З3. основные понятия автоматизированной обработки информации;

З4. классификацию автоматических систем и средств измерений;

З5. общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);

З6. классификацию технических средств автоматизации;

З7. основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;

З8. типовые средства измерений, область их применения;

З9. типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения;

Формируемые общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции:

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

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

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

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	94
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	80
в том числе:	
практические занятия	46
<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>Консультации</b>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (6 часов)</i>	

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Автоматизация технологических процессов

#### 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Результаты обучения	Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1. Средства измерения.			34, 36, 37, 38, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	
Тема 1. 1 Введение. Основные понятия и определения автоматизации технологических процессов.	Содержание учебного материала Содержание и задачи предмета, его связь с другими предметами. Особенности и перспективы автоматизации современного пищевого производства. Основные понятия и определения автоматизации технологических процессов. Методы измерений. Классификация и характеристика контрольно- измерительных приборов, их чувствительность и точность. Влияние точности показаний прибора на учет и качество вырабатываемой продукции.	2		1
Тема 1. 2 Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации технологических процессов.	Содержание учебного материала Значение государственной системы промышленных приборов и средств автоматизации. Классификация изделий государственной системы промышленных приборов и средств автоматизации. Система дистанционной передачи измерительной техники.	2		1
Тема 1.3 Типовые средства измерений и область их применений Тема 1. 3. 1 Технические средства измерения температуры	Содержание учебного материала Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения, манометрические термометры, термопреобразователи сопротивления, термоэлектрические термопреобразователи, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.	1 1		1 1

	Практические занятия.			
	Исследование работы термометров расширения.	1		2
	Исследование работы манометрических термометров.	1		2
	Исследование работы термометров сопротивления.	1		2
	Исследование работы термоэлектрических преобразователей.	1		2
Тема 1.3. 2 Технические средства измерения давления	Содержание учебного материала			
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфонные манометры, вакуумметры, моновакуумметры, дифференциальные манометры, тяго- и напоромеры, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения давления. Роль контроля давления в производстве пищевой продукции.	2		1
	Практические занятия.			
	Исследование работы жидкостных манометров, тягомеров и тягонапоромеров.	2		2
	Исследование работы пружинных манометров и тягонапоромеров.	2		2
	Исследование работы мембранных манометров.	2		2
	Исследование работы сильфонных манометров	1		2
	Точка рубежного контроля	1		
Тема 1.3. 3 Технические средства измерения расхода и количества жидкости.	Содержание учебного материала			
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения расхода и количества жидкости. Электромагнитные расходомеры, расходомеры постоянного и переменного перепада давления, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания. Скоростные и емкостные счетчики, их устройство, принцип действия, использование, особенности обслуживания. Роль контроля расхода и количества жидкости в производстве пищевой продукции.	2		1
	Практические занятия.			
	Исследование работы расходомеров переменного перепада давления.	1		2
	Исследование работы расходомеров постоянного перепада давления.	1		2
	Исследование работы приборов для измерения количества жидкости: скоростные и объемные счетчик.	1		2

		Исследование работы приборов для определения массы твердых, сыпучих и вязких материалов: весы и дозаторы, учета штучной продукции.	1		2
Тема 1.3.4 Технические средства измерения уровня.	Содержание учебного материала				
		Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения уровня. Поплавковые, гидростатические, электрические, емкостные, весовые, ультразвуковые уравнимеры, их устройство, принцип действия, использование. Роль контроля уровня в производстве пищевой продукции.	1		1
		Кондуктометрические сигнализаторы, емкостные индикаторы и сигнализаторы уровня.	1		1
	Практические занятия.				
		Исследование работы приборов для контроля уровня: поплавковые уравнимеры.	2		2
Тема 1.3.5 Технические средства измерения состава и свойств вещества	Содержание учебного материала				
		Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойств вещества. Г азоанализаторы, приборы для измерения влажности, концентрации, плотности, вязкости. Роль средств измерения и автоматического контроля физикохимического состава пищевой продукции.	2		1
	Практические занятия.				
		Исследование работы приборов для измерения плотности: поплавковые, массовые, мембранные плотномеры.	1		2
		Исследование работы приборов для измерения вязкости: капиллярные, шариковые, ротационные, вибрационные вискозиметры.	1		2
Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования технологических процессов				31, 32, 33, 35, 39, У1, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	
Тема 2.1. Основные понятия систем управления процессами.	Содержание учебного материала				
		Классификация автоматических систем регулирования, их устройство и принцип действия. Принципы автоматического регулирования технологических процессов. Виды АСР.	2		1
		Объекты автоматизации и их основные свойства. Основные требования, предъявляемые к приборам и средствам автоматизации. Применение микропроцессоров, микропроцессорных систем и микроЭВМ для управления технологическими процессами.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнить схемы автоматического		2		

	регулирования АСР.			
Тема 2.2. Проектирование локальных систем автоматизации производственных процессов.	Содержание учебного материала			
		Задачи проектирования. Состав и содержание работ при создании систем автоматизации. Структурные схемы управления. Схемы автоматизации.	1	1
		Общие сведения. Функциональные схемы автоматизации. Принципиальные электрические схемы автоматизации. Принципиальные пневматические схемы автоматизации. Щиты и пульта управления.	1	1
	Практические занятия.			
		Функциональные схема автоматизации.	1	2
		Точка рубежного контроля	1	
		Принципиальные электрические схема автоматизации.	2	2
		Принципиальные пневматические схема автоматизации.	1	2
		Точка рубежного контроля	1	
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнить схемы по практическим заданиям. Выполнить таблицы буквенных обозначений, рекомендуемые для электрических схем.	2	
Тема 2.3. Типовые схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты параметрами технологического контроля.	Содержание учебного материала			
		Схемы контроля, регулирования, сигнализации, блокировки и защиты.	2	1
	Практические занятия.			
		Схемы контроля и регулирования.	1	2
		Схемы сигнализации.	1	2
		Схемы блокировки и защиты.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнить схемы по практическим заданиям. Выполнить таблицы условных изображений измерительных, регулирующих приборов.	2		
Тема 2.4. Автоматизация вспомогательных процессов	Содержание учебного материала			
		Общая характеристика вспомогательных процессов. Автоматизация производства пара. Автоматизация очистки сточных вод. Автоматизация холодоснабжения. Автоматизация кондиционирования воздуха.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к практическим занятиям, выполнение схем.		2	
Раздел 3. Автоматизация типовых технологических процессов в мясной промышленности				31, 32, 33, 35, 39, У1, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4
Тема 3.1. Приборы и технические средства автоматизации.	Содержание учебного материала			
		Типовые объекты производственных процессов. Автоматизация типовых технологических, механических и тепловых процессов.	2	1

	Практические занятия			
	Автоматическое устройство для определения окончания сушки шквары в вакуум горизонтальных котлах.	1		2
	Влагомер для животных топленых жиров и для сухих сыпучих мясопродуктов.	1		2
	Автоматическое устройство для обнаружения в мясопродуктах металлических примесей.	2		2
Тема 3.2. Автоматизация убоя скота и разделки туш.	Содержание учебного материала			
	Автоматизация убоя скота и разделки туш.	2		1
	Практические занятия.			
	Автоматизация убоя скота. Составление и изучение принципиальных электрических схем.	2		2
	Автоматизация шпарки и опалки свиных туш.	2		2
	Автоматизация обработки шкур КРС.	1		
	Точка рубежного контроля	1		2
Тема 3.3. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	Содержание учебного материала			
	Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	2		1
	Практические занятия.			
	Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	2		2
Тема 3.4. Автоматизация производства колбасных изделий.	Содержание учебного материала			
	Автоматизация термической обработки. Автоматизация коптильной камеры. Автоматизация ротационной печи с электрическим обогревом. Автоматизированный контроль термического отделения колбасного производства.	2		1
	Практические занятия.			
	Автоматизация термической обработки. Автоматизация ротационной печи с электрическим обогревом.	1		2
	Автоматизированный контроль термического отделения колбасного производства.	1		2
Тема 3.5. Автоматизация холодильной обработки мяса	Содержание учебного материала			
	Автоматизация управления холодильными камерами. Автоматизация размораживания мяса в полутушах. Функциональная схема автоматизации процесса размораживания. Принципиальная электрическая схема автоматизации размораживания.	1		1

	Функциональная схема автоматизации процесса размораживания.	1		1
	Принципиальная электрическая схема автоматизации размораживания.			
	Практические занятия.			
	Автоматизация управления холодильными камерами.	1		2
	Автоматизация размораживания мяса в полутушах.	1		2
Консультации		2		
Экзамен		6		
Всего (часов)		94		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета автоматизация технологических процессов

#### б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Средства измерения.	Плакаты, презентации по темам: Технические средства измерения температуры, давления, расхода и количества жидкости, уровня, состава и свойств вещества
Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования технологических процессов	Плакаты, презентации по темам: Виды АСР. схемы автоматического регулирования АСР Структурные схемы управления. Щиты и пульта управления Схемы контроля и регулирования.
Раздел 3. Автоматизация типовых технологических процессов в мясной промышленности	«Функциональная схема автоматизации посола мяса; «Функциональная схема автоматизации приготовления фарша»; «Схема автоматизации технологического процесса в термокамере; «Функциональная схема автоматизации варки колбасных изделий»; «Функциональная схема автоматизации ротационной печи с электрическим обогревом»; «Схема автоматизации холодильных камер»; «Автоматизация размораживания мяса в полутушах». Плакаты: «Схема автоматизации оглушения крупного рогатого скота»; «Схема автоматизации оглушения свиней»; «Схема автоматизации шпарки и опалки свиных туш»

#### Оборудование учебного кабинета:

Экран переносной, проектор, ноутбук.

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

#### Основные источники:

1. Шишмарёв, В. Ю., Основы автоматизации технологических процессов. Практикум : учебно-практическое пособие / В. Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-406-11336-3. — URL: <https://book.ru/book/948628> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

2. Шишмарёв, В. Ю., Основы автоматизации технологических процессов : учебник / В. Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2023. — 406 с. — ISBN 978-5-406-11335-6. — URL: <https://book.ru/book/948627> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

#### Дополнительные источники:

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 596 с. — Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/4880#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/4880#book_name).

2. Фурсенко, С. Н. Автоматизация технологических процессов. [Электронный

ресурс] : учеб. пособие / С. Н. Фурсенко, Е. С. Якубовская, Е. С. Волкова. — Минск : Новое знание, 2020. — 376 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/64774>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс].
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. - Москва, 2016-2020. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. - Москва, 2022. - Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.  
- Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. - Москва, 2022. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел программы по дисциплине	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
Раздел 1. Средства измерения.	34, 36, 37, 38, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul>	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования технологических процессов	31, 32, 33, 35, 39, У1, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> <li>• электронные презентации</li> </ul>	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Автоматизация типовых технологических процессов в мясной промышленности	31, 32, 33, 35, 39, У1, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul>	Точка рубежного контроля

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности**  
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

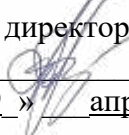
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г


ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Панкова Н.В. преподаватель информатики и информационных технологий профессиональной деятельности, первая кв. категория
- Кашапова З.Т. преподаватель информатики и информационных технологий профессиональной деятельности

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умения их применения, а также формирование необходимых компетенций.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в профессиональной деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- У. 1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- У. 2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- У. 3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

#### **знать:**

- З. 1. основные понятия автоматизированной обработки информации;
- З. 2. общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- З. 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- З. 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- З. 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- З. 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Формируемые общие компетенции

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

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

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

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

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

Формируемые профессиональные компетенции

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

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

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>180</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>162</b>
в том числе:		
практические занятия		114
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>
<b>Консультации</b>		<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>		<b>Экзамен (6 часов)</b>



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

#### 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Результат обучения по разделам /темам	Уровень освоения
<b>Введение.</b> Предмет, цели и задачи учебной дисциплины	Содержание учебного материала Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий. Возможности и ограничения компьютерных технологий. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Основные понятия: информация, информатизация, документированная информация, информационные процессы, ресурсы, системы. ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» № 149-ФЗ от 27.07.2006.	2	<b>ОК 1, ОК 2, У1</b>	1
<b>Раздел 1. Информация и информатизация</b>			<b>ОК 2, 31, 32, 33, У 1</b>	
Тема 1.1. Информация и информационные ресурсы	Содержание учебного материала Информация: классификация, свойства и их характеристика. Стадии преобразования информации. Информационные ресурсы и средства. Типы информационных систем. Основные принципы. Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг	2		1
Тема 1.2. Информационные технологии и компьютерные системы	Содержание учебного материала Персональный компьютер: назначение, характеристика основных устройств. Информационная технология: понятие, назначение Компьютерная система; понятие. Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства, их функции. Возможности современных компьютерных систем, тенденции развития запоминающих устройств.	2		1
<b>Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности</b>				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	<b>34, У3</b>	1

Программное обеспечение персонального компьютера	Программное обеспечение: понятие, назначение. Характеристика системного программного обеспечения: базовый уровень как часть базового оборудования, его неизменность. Системный уровень, его взаимосвязь с оборудованием: драйверами устройств и программными средствами. Обеспечивающими пользовательский интерфейс, служебный уровень (утилиты).			
Тема 2.2. Прикладное программное обеспечение	Содержание учебного материала	2	<b>34, У3</b>	1
	Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных. WEB - редакторы, браузеры, интегрированные системы делопроизводства, их краткая характеристика. Интегрированный пакет Microsoft Office: назначение, особенности использования.			
Тема 2.3. Оформление документов с помощью программы Microsoft Word	Содержание учебного материала	4	<b>ПК 3.5 ЛР 4 ОК1-4, 9 34, 31 У2, У3</b>	2
	Текстовый процессор Microsoft Word: понятие, назначение, возможности. Объекты (текст, таблица, вложенный объект) и типовые действия с ними. Инструментальная среда: понятие. Обеспечение взаимодействия текста, графика, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ. Правила ввода, оформления и редактирования текста. Форматирование текста: понятие, назначение, технология. Колонтитулы: понятие, их назначение. Технология работы с табличной формой. иллюстрациями, выполнение колонной верстки.			
	Практические занятия	4		3
	Создание комплексных текстовых документов.			
	Подготовка документов в текстовом процессоре MS Word.	4		
	Дополнительные возможности текстового процессора MS Word	4		
	Гипертекстовый документ	4		
	Работа с большими документами	4		
	Точка рубежного контроля Оформление документов с помощью программы Microsoft Word	2		
Самостоятельная работа обучающихся Обеспечение взаимодействия текста, графика, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ.	2			
Тема 2.4. Обработка данных и средствами электронных	Содержание учебного материала	2	<b>ОК 1-4, 9 ПК 3.5 ЛР 4</b>	2
	Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы.			

таблиц Microsoft Excel	Практические занятия		2	<b>31, 34, У2</b>	3
		Построение таблиц табличном процессоре MS Excel			
		Маркер автозаполнения, простой расчет	2		
		Функции математические, статистические	4		
		Функции логические	4		
		Графический способ представления табличных данных	4		
		Фильтрация (выборка) данных из списка Сортировка	4		
		Точка рубежного контроля Обработка данных и средствами электронных таблиц Microsoft Excel	2		
Тема 2.5. Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в Microsoft Access	Практические занятия		4	<b>ОК 1-4, 9 31 У1, У3</b>	3
		АРМ: понятие, назначение. Техническое, программное и информационное обеспечение АРМов. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - система управления базами данных. Microsoft Access.			
		Создание и формирование базы данных. Способы структурирования и установления связей между объектам».			
		Обработка данных. Работа с запросами. Формирование отчетов.			
Тема 2.6. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления	Практические занятия		4	<b>ОК 1-4, 9 31, 36, У1, У2, У3</b>	1
		Организация делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций. Поиск документов. Хранение и обработка больших объемов данных. Электронная цифровая подпись: понятие, назначение, средства и их использование. Планирование персональной деятельности с помощью Ms. Outlook. Работа с перечнем заданий: календари; дневники; записные книжки; списки контактов. Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства. Применение антивирусных средств защиты.			
		Самостоятельная работа обучающихся Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства			
Тема 2.7. Создание презентаций в Microsoft Power Point	Практические занятия		6	<b>ОК 1-4, 9 31, У3, У2</b>	3
		Microsoft Power Point: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создания презентации Технология работы с каждым объектом презентации, мультимедиа. Создание управляющих кнопок. Разработка презентации в Microsoft Power Point.			

	Точка рубежного контроля Обобщающее занятие по пройденным темам	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Презентации Технология работы с презентациями.	2		
Тема 2.8. Программные средства САПР	Содержание учебного материала	4	<b>31, 35</b> <b>У1, У2, У3</b> <b>ОК 1-4, 9</b> <b>ПК 3.5</b> <b>ЛР 4</b>	2
	Прикладное программное обеспечение в профессиональной деятельности. Общее представление о двух- и трехмерном моделировании в САПР КОМПАС 3 D и AutoCAD	4		
	Декартовы и полярные координаты в 2D- и 3D пространстве. Пользовательская система координат. Поверхностное моделирование. Типы моделей трехмерных объектов	4		
	Средства панорамирования и зуммирования чертежа	4		
	Средства создания базовых геометрических объектов (тел).	4		
	Функции для обеспечения необходимой точности моделей	2		
	Средства выполнения операций редактирования объектов (тел). Свойства и визуализация	2		
	Практические занятия			
	Настройка рабочей среды в Компас-3D и создание нового документа.	2		
	Построение геометрических примитивов	2		
	Построение чертежа простейшими командами с применением привязок	2		
	Построение чертежа с использованием панели расширенных команд.	2		
	Редактирование объектов	2		
	Заливка и штриховка геометрических объектов	2		
	Построение объекта с элементами сопряжений	2		
	Простановка размеров и текста на чертеже	2		
	Подготовка документа к печати. Настройка параметров печати	2		
	Настройка рабочей среды системы AutoCAD	2		
	Построение чертежа с использованием режимов ORTHO, OSNAP, комбинированного ввода координат	2		
	Построение чертежа с использованием относительных координат, трассировки, зеркального отражения.	2		
Построение чертежа прямолинейной фигуры при помощи простых геометрических примитивов	2			
Построение чертежа криволинейной фигуры	2			

	Создание слоев чертежа. Настройка параметров слоев.	2		
	Создание и редактирование размерного стиля в соответствии с ЕСКД 2	2		
	Нанесение размеров	2		
	Создание многослойного чертежа с нанесением размеров	2		
	Редактирование примитивов в системе «AutoCAD»	2		
	Создание, нанесение и редактирование штриховки и заливки.	2		
	Создание чертежа с применением круговых и прямоугольных массивов	2		
	Точка рубежного контроля Обобщающее занятие по пройденным темам	4		
<b>Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети</b>				
Тема 3.1. Локальные вычислительные сети	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4, 9, 31,35, 36, У1, У3 ЛР 10	2
	Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).			
Тема 3.2. Технология Интернет	Содержание учебного материала	4		2
	Интернет: понятие, назначение. Виды сетей и сервисов. Подключение к Интернет. Язык гипертекста E-mail. Поиск информации в Интернет. Управление загрузкой. Создание, сохранение сайтов и возврат на посещенные сайты. Работа в среде браузера Internet Explorer. Использование Интернет для поиска профессиональной информации. Электронная почта: понятие, назначение, создание и отправка своих сообщений, получение почты.			
Тема 3.3. Информационные справочные системы	Содержание учебного материала	4		2
	Справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды систем. Оперативное и регулярное получение информации о новых законодательных актах. Поиск нормативных документов (Федеральных законов, постановлений и т.п.): средства, способы. Сохранение собственных комментариев к найденным документам, перенос фрагментов нормативных актов в текстовой редактор.			
Консультации		4		
Экзамен		6		
		всего	180	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Информация и информатизация	- презентации: Информационные ресурсы, Проблемы формирования информационного общества, Информационные системы, История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей, - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «My Test»
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности	- кроссворды по темам: «Базы данных», «Электронные таблицы», «Графический редактор», «Текстовый редактор MS Word», «Компьютерные презентации MS PowerPoint» - иллюстрация «Элементы окна MS Excel» - задания для практической работы: «Моделирование в среде графического редактора» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «My Test»
Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети	- кроссворд: «Интернет», «Компьютерные сети» - презентации: Виды компьютерных сетей, Телекоммуникации, Сервис Интернет, Адресация в Интернет, Локальная сеть, Глобальная компьютерная сеть Интернет, Поиск информации в Интернете, Интернет. История. Способы подключения, Создание и разработка Web-сайта. - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «My Test»

#### Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной

## литературы

### Основные источники:

1. Синаторов, С.В.. Пакеты прикладных программ : Учебное пособие / С.В. Синаторов — Москва : КноРус, 2023. — 195 с. — ISBN 978-5-406-11714-9. — URL: <https://book.ru/book/949528> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

### Дополнительные источники:

1) Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.

2) Информационные технологии в экономике и управлении : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 482 с

3) Демидов, Лев Николаевич. Информационные технологии : учебник / Л.Н. Демидов, В.Б. Терновсков, С.М. Григорьев, Д.В. Крахмалев. — Москва : КНОРУС, 21

4) Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» (с изменениями и дополнениями)

5) Федеральный закон от 10.01.2002 N 1-ФЗ (ред. от 08.11.2007) «Об электронной цифровой подписи»

### Программное обеспечение дисциплины

1. Операционная система Windows XP, приложения
2. Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
3. Офисные программы Microsoft: Word, Excel , PowerPoint, Publisher, Access
4. Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
5. Программные средства создания сайтов (конструкторы сайтов)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины</b>		
ОК 1, ОК 2, У1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> </ul>
<b>Раздел 1. Информация и информатизация</b>		
ОК 2, З1, З2, З3, У 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> <li>• Письменный опрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> </ul>
<b>Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности</b>		
З1, З4, З5, З6, У1, У2, У3 ПК 3.5 ОК1-4, 9 ЛР4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация готового проекта</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• письменный опрос</li> <li>• разработка кроссворда</li> <li>• реферат</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• Создание буклета(реклама)</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> <li>• Написание эссе</li> <li>• Тестирование</li> </ul>
<b>Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети</b>		
ОК 1-4, 9, З1,З5, З6, У1, У3 ЛР 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельная работа</li> <li>• составление кроссворда</li> <li>• защита выполненной работы</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

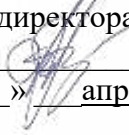
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г


ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Каримова Э.М. - преподаватель химии

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **уметь:**

- У1. определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- У2. проводить качественные и количественные анализы;
- У3. оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- З1. химический состав живых организмов;
- З2. свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- З3. характеристику ферментов;
- З4. характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении ;

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

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

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

Личностные результаты:

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	74
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Консультации</b>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов**

**2.1 Тематический план**

Наименование разделов и тем	Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения	
<b>Раздел 1. Биохимия тканей и органов сельскохозяйственных животных и птицы.</b>			У1-3, 31-4, ОК1-4, 7, ПК2.2, ПК 2.3 ЛР 10		
<b>Тема 1.1. Биохимия тканей и органов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Введение. Предмет и задачи биохимии и микробиологии мяса и мясопродуктов.		2	1
	2.	Биохимия мышечной ткани. Биохимические функции и химический состав мышечной ткани.		2	1
	Практические занятия				
		Биохимия соединительных тканей.		2	1
		Строение химический состав и виды соединительных тканей.		2	1
	Изучение свойств белков.	2		1, 2	
<b>Тема 1.2. Биохимия крови.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Биохимия крови. Химический состав и физико-химические свойства крови.		2	1
	Практические занятия				
		Изучение свойств ферментов.	2	1, 2	
		Изучение химического состава и энергетической ценности мяса сельскохозяйственных животных.	2	1, 2	
	Изучение химического состава некоторых видов соединительной ткани.	2	1, 2		
<b>Тема 1.3. Биохимия нервной ткани и особенности биохимического состава мяса птицы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Биохимия нервной ткани.	2	1	
	Практические занятия				
	Особенности биохимии и химического состава мяса птицы.	2			
<b>Тема 1.4. Биохимия</b>	Практические занятия				
	1	Биохимия внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы.	2	1	

внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы.		Точка рубежного контроля	2		
	<b>Тема 1.5. Биохимия яйца.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Биохимия яйца.	2		
	Практические занятия				
		Изучение биохимических реакций яиц.	4		1, 2
		Изучение химического состава куриных яиц.	2		1,2
<b>Раздел 2. Изменения биохимических свойств мяса.</b>					
<b>Тема 2.1. Изменения биохимических свойств мяса под влиянием биологических и физико-химических факторов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Изменения биохимических свойств мяса под влиянием биологических и физико-химических факторов.	4	У1-3, 31-4, ОК1-4, 7, ПК2.2, ПК 2.3 ЛР 10	1
	Практические занятия				
	Изменения в тканях мяса после забоя.	2			
<b>Тема 2.2. Биохимические изменения мяса во время холодильной обработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Биохимические изменения мяса во время холодильной обработки.	2		1
	Практические занятия				
		Биохимические изменения мяса во время холодильной обработки.	2		
<b>Тема 2.3. Изменения мяса в процессе соления.</b>	Практические занятия				
	1	Изменения мяса в процессе соления.	2		1
<b>Тема 2.4. Изменения мяса в процессе копчения.</b>	Практические занятия				
	1	Изменения мяса в процессе копчения.	2		1
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 2.5. Изменения мяса во время тепловой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
		Изменения мяса во время тепловой обработки.	2		1
		Изменения мяса в процессе сушки.	2		

обработки и сушки.	Практические занятия			
		Изучение характеристик мяса с разным ходом автолитических процессов.	4	1, 2
		Изучение соления как диффузионно-осмотического процесса	2	1, 2
Тема 2. 6. Физические свойства мяса и мясопродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Структурно-механические свойства мяса и мясопродуктов.	4	1
Тема 2.7. Реологические свойства жидкоподобных мясопродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Реологические и теплофизические свойства жидкоподобных мясопродуктов.	2	1
Тема 2.8. Оптические и электрофизические свойства мяса и мясопродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Электрофизические и оптические свойства мяса и мясопродуктов.	2	1
		Практические занятия		
		Изучение образования специфической окраски мяса и диэлектрических свойств мяса.	2	1, 2
Консультации			2	
Дифференцированный зачет			2	3
<b>Всего:</b>			<b>74</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета химии, лаборатории химии, микробиологии.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Биохимия тканей и органов сельскохозяйственных животных и птицы	Комплект презентаций, плакатов по темам: Биохимия мышечной ткани Биохимия крови Биохимия соединительной ткани Биохимия жировой ткани Биохимия покровной ткани Биохимия нервной системы Биохимия эндокринных и пищеварительных желез
Раздел 2. Изменения биохимических свойств мяса	Комплект презентаций, плакатов по темам: Биохимические основы созревания мяса Изменение мяса при холодильной обработке Биохимические изменения мяса при воздействии микробов Изменение мяса при тепловой обработке Биохимия яйца

Технические средства обучения:

-Макет мультимедиа.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Учебно-методическое пособие по учебному предмету Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов / Авт. составитель: Э.М. Каримова – Набережные Челны, НТТ, 2022 – 139 с.

Дополнительные источники:

1. В.В.Рогожин, Т.В.Рогожина Биохимия сельскохозяйственной продукции. С-Петербург: ГИОРД, 2019г, -542с.

2. Ершов Ю.А. Биохимия [электронный ресурс]: Учебник и практикум для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.-323с.

3.Кривенцов Ю.А., Никулина Д.М. Биохимия : структура и роль белков гемоглобинового профиля [электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.- 75с.

4. Ленченко Е.М. Цитология, гистология и эмбриология. [электронный ресурс]: Учебник для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.-347с.

5. Новокшанова А.Л. Биохимия для технологов в 2ч.Ч1. [электронный ресурс]: Учебник и практикум для СПО.- М:Юрайт, 2021г.-211с.

6. Новокшанова А.Л. Биохимия для технологов в 2ч.Ч2. [электронный ресурс]: Учебник и практикум для СПО.- М:Юрайт, 2021 г.-211с.

7. Обухов Д.К., Кириленков В.Н. Биология: клетка и ткани. [электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.-359с.

8. Скопичев В.Г.,Максимюк Н.Н. Физиология животных: кормление [электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.-195с.
9. Скопичев В.Г.,Максимюк Н.Н. Физиология животных: продуктивность [электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.-187с.
10. Скопичев В.Г.,Максимюк Н.Н.,Мумилов Б.В. Зоотехническая физиология [электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО.- М:Юрайт, 2020 г.-344с.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел программы по дисциплине	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
Раздел 1. Биохимия тканей и органов сельскохозяйственных животных и птицы	У1-3, З1-4, ОК1-4, 7, ПК2.2, ПК 2.3 ЛР 10	Оценка результатов деятельности обучающегося при: – выполнении и защите результатов практических и лабораторных работ, – тестировании, – выполнении заданий самостоятельной работы, – выполнении домашних заданий,	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Изменения биохимических свойств мяса	У1-3, З1-4, ОК1-4, 7, ПК2.2, ПК 2.3 ЛР 10	Оценка результатов деятельности обучающегося при: – выполнении и защите результатов практических и лабораторных работ, – тестировании, – выполнении заданий самостоятельной работы, – выполнении домашних заданий	Точка рубежного контроля

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных**

---

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

---

наименование квалификации

Техник-технолог

---

уровень подготовки

базовый

---

форма обучения

очная

---

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г


ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12  
Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Глумова Н.П., преподаватель биологии

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

У1 определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);

У2 использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;

**знать:**

З1 морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;

З2 строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;

З3 строение, топографию и физиологические функции органов движения;

З4 строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;

З5 строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;

З6 строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;

З7 строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;

З8 строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

**Личностные результаты:**

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>100</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>70</i>
<b>Консультации</b>	<i>2</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>



**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**

**2.1 Тематический план**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала		31, ОК1, ЛР 10	
	Дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», ее содержание, цели и задачи и связь с другими дисциплинами учебного плана. Краткая история развития анатомии. Роль дисциплины в формировании специалиста.	1		1
<b>Раздел 1. Цитология и общая гистология</b>				
<b>Тема 1.1.</b>	Содержание учебного материала		У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
<b>Понятие о клетке, тканях и органах</b>	Морфология животной клетки. Строение и деление клеток. Особенности половых клеток	1		2
	Общие закономерности строения и состав организма. Общая характеристика тканей организма	2		
	Практические занятия			3
	Устройство и правила работы с микроскопом.	2		
	Строение животной и растительной клетки.	2		
	Органеллы и включения. Деление клетки	2		
<b>Раздел 2. Система органов опоры и движения</b>				
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала		У1, У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
<b>Органы опорной системы</b>	Органы опорной системы, их морфологическая характеристика. Строение кости как органа. Развитие и рост кости	2		2
	Закономерности развития, строения и деления скелета на отделы. Общая характеристика осевого и периферического скелета. Скелет головы, его развитие	2		
	Практические занятия			
	Органы опорной системы. Гистологическое строение эпителиальных и опорно-трофических тканей	2		3
	Осевого скелет. Строение типичного позвонка. Особенности строения и видовые различия позвонков всех отделов позвоночного столба, ребра и грудины млекопитающих и птиц.	4		

		Состав и характеристика костей скелета головы сельскохозяйственных млекопитающих и птиц			
		Скелет конечностей. Строение и видовые особенности костей пояса и свободной конечности у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	2		
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 2.2. Артрология</b>	Содержание учебного материала				2
		Артрология. Типы и виды соединения. Соединение костей туловища	2		
	Практические занятия				2
		Характеристика суставов грудной и тазовой конечностей, их связки	2		
<b>Тема 2.3. Миология</b>	Содержание учебного материала				2
		Миология. Морфо – функциональная характеристика мышечной системы. Строение скелетных мышц и закономерности их расположения на скелете. Физиология мышечного сокращения.	2		
	Практические занятия				3
		Вспомогательные органы мышечной системы. Мышцы плечевого пояса	2		
		Мышцы грудной и тазовой конечностей	2		
		Мышцы позвоночного столба, головы, грудных и брюшных стенок. Общая характеристика подкожных мышц	4		
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Раздел 3. Дерматология</b>					
<b>Тема 3.1. Кожный покров и его производные</b>	Содержание учебного материала			У1, У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
		Морфо – функциональная характеристика кожи и ее производных. Строение кожного покрова и его роговых и железистых производных у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	2		2
	Практические занятия				
		Изучение строения кожи и ее производных.	2		3
<b>Раздел 4. Спланхнология</b>					
<b>Тема 4.1. Система питания</b>	Содержание учебного материала			У1, У2, 31-34, 35, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
		Отдел систем трубчатых органов. Понятие о внутренностях и полостях тела животного. Общие принципы строения паренхиматозных и трубчатых органов	2		2
		Аппарат пищеварения. Морфофункциональная характеристика и развитие кишечной трубки. Закономерности строения органов головного и переднего отделов кишечной трубки. Физиология ротового и желудочного пищеварения	2		
		Закономерности развития и строения производных среднего и заднего отделов кишечной	2		

		трубки. Застенные железы 12-ти перстной кишки (печень, поджелудочная железа). Физиология кишечного пищеварения Аппарат дыхания. Закономерности развития и строения воздухоносных путей и респираторного отдела у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц. Физиология дыхания			
	Практические занятия				
		Строение органов ротовой полости, глотки, пищевода, однокамерного и многокамерного желудка. Акты жевания и глотания. Слюна – ее роль в пищеварении.	2		3
		Строение и функции кишечника и его застенных желез, их видовые особенности у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	2		
		Общая характеристика органов дыхания и их функции. Строение носовой полости, гортани и трахеи, легких.	2		
		Механизм вдоха и выдоха. Типы и частота дыхания у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	2		
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 4. 2. Мочеполовая система</b>	Содержание учебного материала				
		Закономерности строения органов аппарата мочеотделения у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц. Физиология почек. Почечные процессы и функции, их регуляция Закономерности анатомического строения органов размножения самцов и самок сельскохозяйственных млекопитающих и птиц. Спаривание – как сложнорефлекторный акт. Половой цикл и его характеристика. Беременность, роды и их регуляция	2		2
	Практические занятия				
		Строение и видовые особенности органов аппарата мочеотделения и размножения самцов и самок сельскохозяйственных млекопитающих и птиц.	4		3
<b>Раздел 5. Система органов крово – и лимфообращения</b>					
<b>Тема 5.1 Аппарат кровообращения и лимфообращения</b>	Содержание учебного материала				
		Сердечно-сосудистая система. Аппарат кровообращения. Строение и физиология сердца. Строение стенки артерий, вен и капилляров. Их функции. Закономерности хода и ветвления сосудов.	2	У1, У2, 31-34, 36, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	2
		Аппарат лимфообращения. Его состав и анатомическое строение. Характеристика основных лимфатических сосудов и протоков	1		
		Морфофункциональная характеристика органов кроветворения и иммуногенеза. Система крови.	1		
	Практические занятия				3

		Аппарат кровообращения. Общая характеристика кругов кровообращения. Характеристика основных артериальных и венозных магистралей головы, шеи, туловища и конечностей	4		
		Аппарат лимфообращения. Характеристика основных лимфатических центров и региональных лимфатических узлов головы, шеи, туловища и конечностей	4		
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Раздел 6. Эндокринная система</b>				У1, У2, 31-34, 37, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
<b>Тема 6.1 Железы внутренне й секреции</b>	Содержание учебного материала				
		Общая характеристика желез внутренней секреции и гормонов. Механизмы их действия. Роль гормонов в регуляции обмена веществ и функций органов.	2		2
	Практические занятия				
		Железы внутренней секреции как сырье для получения лечебных препаратов.	2		3
<b>Раздел 7. Нервная система и анализаторы</b>				У1, У2, 31-34, 38, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
<b>Тема 7.1 Нервная и сенсорные системы</b>	Содержание учебного материала				
		Общие закономерности строения и физиология нервной системы. Строение и физиология нервного волокна. Спинной и головной мозг. Общая характеристика анализаторов. Морфофункциональная характеристика зрительного, слухового, обонятельного, вкусового и кожного анализаторов	2		2
	Практические занятия				
		Нервная система. Спинной мозг. Проводящие пути спинного мозга. Образование спинномозговых нервов, закономерности их ветвления, расположения и иннервации. Закономерности развития головного мозга, его состав, функции его отделов	2		3
		Вегетативный отдел нервной системы. Особенности рефлекторной дуги вегетативной нервной системы. Симпатическая и парасимпатическая части вегетативного отдела нервной системы. Развитие и строение органов зрения, равновесия и слуха. Органы обоняния, вкуса и осязания	4		
		Учение об условных рефлексах. Условные и безусловные рефлексы. Процесс и механизм образования условных рефлексов. Торможение условных рефлексов	4		
		Точка рубежного контроля	2		
	<b>Консультации</b>		2		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>Всего</b>			102		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Цитология и общая гистология	Презентация, плакаты по строению животных клеток, гистологических препаратов. Зарисовки мышечных, соединительных, нервной, эпителиальной тканей на образцах в домашних условиях
Раздел 2. Система органов опоры и движения	Зарисовка строения костей скелета, суставов, связок, мышц. Муляжи костей. Презентация: «Особенности строения скелета и мышц птицы», «Особенности строения скелета кроликов»
Раздел 3. Дерматология	Зарисовка строения трубчатых органов и легких. Презентация «Особенности строения системы дыхания у птиц и кроликов»
Раздел 4. Спланхнология	Зарисовка строение почек разных животных, строение половой системы размножения самцов и самок. Таблица наименования кишок и оболочек колбас. Зарисовка строения стенки трубчатых органов, строения печени и поджелудочной железы.
Раздел 5. Система органов крово – и лимфообращения	Зарисовка строения сердца и стенки кровеносных сосудов, лимфатических узлов и сосудов.
Раздел 6. Эндокринная система	Таблица гормональных веществ в организме животного
Раздел 7. Нервная система и анализаторы	Презентация «Роль, строение и физиология нервной системы»; «Особенности строения нервной системы у птицы»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- микроскопы

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**  
**Основные источники:**

1. Анатомия и физиология домашних животных : учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина ; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 600 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7.

2. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М. В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017228-6.

3. Учебно-методическое пособие по учебному предмету «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. Технология продуктов питания животного происхождения / Авт. составитель: Н.П. Глумова – Набережные Челны, НТТ, 2022 – 140 с. (Электронный ресурс)

**Дополнительные источники:**

1. Анатомия животных. Тесты. Учебное пособие. - М.: Лань, 2022. - 256 с.
2. Боев, В.И. Анатомия животных. Учебник. Гриф МО РФ / В.И. Боев. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 835 с.
3. Боев, В.И. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных: Практикум: Учебное пособие / В.И. Боев. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 939 с.
4. Климов, А. Ф. Анатомия домашних животных. Том 1 / А.Ф. Климов. - М.: Государственное издательство колхозной и совхозной литературы, 2020. - 560 с.
5. Кубатбеков, Т.С. Анатомия продуктивных животных. Практикум для специалистов по ветеринарно-санитарной экспертизе / Т.С. Кубатбеков. - М.: Аквариум, 2020. - 806 с.
6. Людмила, Александровна Голицына Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО / Людмила Александровна Голицына. - М.: Юрайт, 2020. - 745 с.
7. Максимов, В.И. Анатомия и физиология домашних животных. Учебник. Гриф МО РФ / В.И. Максимов. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 915 с.
8. Писменская, В. Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. Учебник и практикум / В.Н. Писменская, Е.М. Ленченко, Л.А. Голицына. - М.: Юрайт, 2020. - 282 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, докладов по заданной теме.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
Раздел 1. Цитология и общая гистология	У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	- практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	
Раздел 2. Система органов опоры и движения	У1, У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Дерматология	У1, У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	Точка рубежного контроля
Раздел 4. Спланхнология	У У1, У2, 31-34, 35, ОК1- 4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	Точка рубежного контроля
Раздел 5. Система органов крово – и лимфообращения	У1, У2, 31-34, 36, ОК1- 4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	Точка рубежного контроля
Раздел 6. Эндокринная система	У1, У2, 31-34, 37, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных	

		конспектов, схем, таблиц.	
Раздел 7. Нервная система и анализаторы	У1, У2, 31-34, 38, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	практическая работа: - самостоятельная работа; - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	Точка рубежного контроля



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности**

---

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

---

наименование квалификации

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

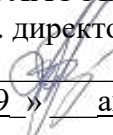
форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по  
отраслям)»

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения. Приказ  
Министерства просвещения РФ 18 мая  
2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания  
по укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчик:

- Еркина С.А., преподаватель спец  
дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Правовые основы профессиональной деятельности

*название дисциплины*

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: обще профессиональные дисциплины профессионального цикла**

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

У 1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;

У 2 защищать свои права в соответствии гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством,

У 3 определять организационно-правовую форму организации,

У 4 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**знать:**

З 1 основные положения Конституции Российской Федерации,

З 2 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

З 3 основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;

З 4 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

З 5 организационно-правовые формы юридических лиц;

З 6 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

З 7 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

З 8 порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

З 9 правила оплаты труда;

З 10 роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

З 11 право социальной защиты граждан;

З 12 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

З 13 виды административных правонарушений и административной ответственности;

З 14 нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**Общие компетенции:**

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

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

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

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Профессиональные компетенции:**

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**1.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	82
в том числе:	
практические занятия	50
<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>Консультации</b>	2
<b><i>Промежуточная аттестация в форме</i></b>	<b><i>Экзамена (6 часов)</i></b>

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

**2.1 Тематический план**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения	
1	2		3	4	5	
<b>Раздел I Право и законодательство</b>						
<b>Тема 1.1 Предмет, содержание и задачи дисциплины</b>	Содержание учебного материала		1	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34, ОК1-ОК5, ОК-9		
	1	- Предмет изучения дисциплины - Значение дисциплины для будущих специалистов				
<b>Тема 1.2 Конституция РФ – основной закон государства</b>	Содержание учебного материала		1			
	1	- Общее понятие Конституции, ее форма - Классификация Конституций - Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства				
<b>Тема 1.3 Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</b>	Содержание учебного материала		2			
	1	Правовой аспект системы социальных норм	2			
	<b>Практические занятия:</b> - Методы и способы правового регулирования, - Понятие и пределы государственного регулирования					
<b>Раздел II Право и экономика</b>						
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений</b>	Содержание учебного материала		1	У1, У2, У3, У4, 33, 34, 35, 36, 314, ОК1-ОК5, ОК-9 ПК3.1		
	1	- Рыночная экономика как объект воздействия права - Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки - Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники				
<b>Тема 2.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	Содержание учебного материала		1			
	1	- Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности - Виды субъектов предпринимательского права - Право собственности				

		- Правомочия собственника - Право хозяйственного ведения и право оперативного управления - Формы собственности по российскому законодательству			
<b>Тема 2.3 Понятие юридического лица и его признаки</b>	Содержание учебного материала		<b>1</b>		
	1	- Процедура создания ЮЛ, государственная регистрация предприятия - Способы реорганизации ЮЛ - Порядок ликвидации ЮЛ, очередность расчетов по обязательствам			<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> - Организационно-правовые формы юридических лиц		<b>3</b>		
<b>Тема 2.4 Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>		
	<b>Практические занятия:</b> - Особенности правового статуса ИП - Порядок регистрации ИП				<b>2</b>
<b>Тема 2.5 Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности</b>	Содержание учебного материала		<b>3</b>		
	1	- Понятие и признаки несостоятельности - Процедуры банкротства			<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> - Порядок рассмотрения дел о банкротстве в арбитражном суде - Процедуры, применяемые к должнику - Наблюдение - Финансовое оздоровление и внешнее управление - Конкурсное производство - Мировое соглашение		<b>2</b>		<b>2</b>
	<b>Точка рубежного контроля 1:</b> Право и экономика		<b>1</b>		
<b>Тема 2.6 Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности</b>	Содержание учебного материала		<b>3</b>		
	1	- Общие положения о договоре			<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> - Договор купли-продажи - Договор розничной купли-продажи - Договор поставки - Договор аренды - Договор подряда		<b>5</b>		<b>2</b>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <i>Составление гражданско-правового договора</i>		1		
<b>Тема 2.7 Разрешение экономических (хозяйственных) споров</b>	Содержание учебного материала - <i>Понятие и виды экономических споров</i>		2		
	<b>Практические занятия:</b>		2		1
	1	- <i>Досудебный (претензионный) порядок рассмотрения споров и его значение</i> - <i>Подведомственность и подсудность экономических споров</i> - <i>Сроки исковой давности</i>			
<b>Раздел III Труд и социальная защита</b>					
<b>Тема 3.1 Трудовое право как отрасль права</b>	Содержание учебного материала		2	У1, У2, У3, У4,34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, ОК1-ОК5, ОК-9 ПК3.3, ПК3.5 ЛР3	
	1	- <i>Понятие трудового права</i> - <i>Источники трудового права</i> - <i>Трудовой Кодекс РФ</i>			1
	<b>Практические занятия:</b> - <i>Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения</i> - <i>Структура трудового правоотношения</i> - <i>Субъекты трудового правоотношения</i>		2		
<b>Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства</b>	Содержание учебного материала		1		1
	1	- <i>Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения</i> - <i>Понятие и формы занятости</i> - <i>Порядок и условия признания гражданина безработным</i>			
	<b>Практические занятия:</b> - <i>Правовой статус безработного</i> - <i>Пособия по безработице</i> - <i>Иные меры социальной поддержки безработных</i>		3		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <i>Закон о занятости населения</i>		1		
<b>Тема 3.3 Трудовой договор</b>	Содержание учебного материала		4		1
	1	- <i>Понятие трудового договора, его значение</i> - <i>Стороны трудового договора</i> - <i>Содержание трудового договора</i> - <i>Виды трудовых договоров</i> - <i>Порядок заключения трудового договора</i>			



		- Документы, предоставляемые при поступлении на работу - Оформление на работу- Испытание при приеме на работу			
		<b>Практические занятия:</b> - Понятие и виды переводов по трудовому праву - Отличие переводов от перемещения - Совместительство - Основания прекращения трудового договора - Оформление увольнения работника - Правовые последствия незаконного увольнения	4		2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отличительные характеристики гражданско-правового и трудового договора	1		
<b>Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха</b>	Содержание учебного материала				
	1	- Понятие рабочего времени, его виды - Режим рабочего времени и порядок его установления - Учет рабочего времени	2		1
		<b>Практические занятия:</b> - Понятие и виды времени отдыха - Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления - Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением	3		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Особенности предоставления отпуска несовершеннолетним	1		2
		<b>Точка рубежного контроля 2:</b> - Трудовое право как отрасль права - Правовое регулирование занятости и трудоустройства - Трудовой договор	1		
<b>Тема 3.5 Заработная плата</b>	Содержание учебного материала				
	1	- Понятие и системы заработной платы - Правовое регулирование заработной платы	1		1
		<b>Практические занятия:</b> - Тарифная система, надбавки и доплаты - Порядок выплаты заработной платы	3		2
<b>Тема 3.7 Трудовая</b>	Содержание учебного материала		1		

дисциплина	1	- Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения - Понятие дисциплинарной ответственности - Виды дисциплинарных взысканий		1
	<b>Практические занятия:</b> - Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности - Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий		3	2
Тема 3.8 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала		2	1
	1	- Понятие материальной ответственности - Основания условия привлечения работника к материальной ответственности - Полная и ограниченная материальная ответственность - Индивидуальная и коллективная материальная ответственность		
	<b>Практические занятия:</b> - Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю - Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю - Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику - Виды ущерба, возмещаемого работнику и порядок возмещения ущерба		4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Договор о полной материальной ответственности работника		1	
Тема 3.9 Трудовые спору и порядок их разрешения	Содержание учебного материала		3	1
	1	- Понятие трудовых споров, причины их возникновения - Классификация трудовых споров - Понятие индивидуальных трудовых споров - Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссия по трудовым спорам, суд - Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров - Исполнение решения по трудовым спорам		
	<b>Практические занятия:</b> - Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж		2	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		1		

		<i>Исковое заявление о восстановлении на работе</i>			
		<b>Точка рубежного контроля 3:</b> - Рабочее время и время отдыха - Заработная плата - Трудовая дисциплина - Материальная ответственность сторон трудового договора - Трудовые споры и порядок их разрешения	<b>1</b>		
<b>Тема</b>	<b>3.10</b>	Содержание учебного материала			
<b>Административное правонарушение и административная ответственность</b>	<b>1</b>	- Понятие административного права - Субъекты административного права - Понятие административной ответственности	<b>2</b>		<b>1</b>
		<b>Практические занятия:</b> - Виды административных взысканий - Порядок наложения административных взысканий	<b>2</b>		
<b>Консультации</b>			<b>2</b>		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>		
<b>Всего</b>			<b>96</b>		

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета: социально-гуманитарных дисциплин;

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел I. Право и законодательство	Схемы Презентации по темам: Предмет, содержание и задачи дисциплины, Конституция РФ – основной закон государства, Конституционные основы правового статуса личности, Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности Нормативные документы (Конституция РФ, Конституция РСФСР 1918 г., Конституция РСФСР 1925 г., Конституция РСФСР 1937 г., Конституция РСФСР 1978 г.) Тестовые задания для проверки освоения знаний
Раздел II. Право и экономика	Схемы Презентации по темам: Правовое регулирование экономических отношений, Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, Понятие юридического лица и его признаки, Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности, Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности, Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности, Разрешение экономических (хозяйственных) споров Нормативные документы (ГК РФ, Закон о несостоятельности) Тестовые задания для проверки освоения знаний
Раздел III. Труд и социальная защита	Схемы Презентации по темам: Трудовое право как отрасль права, Правовое регулирование занятости и трудоустройства, Трудовой договор, Рабочее время и время отдыха, Заработная плата, Трудовая дисциплина, Материальная ответственность сторон трудового договора, Трудовые споры и порядок их разрешения, Административное правонарушение и административная ответственность. Нормативные документы (ТК РФ, Закон о занятости, КоАП РФ) Тестовые задания для проверки освоения знаний

в) Технические средства обучения:

- проектор;

- интерактивная доска

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### а) Основные источники:

1. Грибов, В. Д., Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-406-11716-3. — URL: <https://book.ru/book/>. — Текст : электронный.

2. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11342-4. — URL: <https://book.ru/book/948630>— Текст : электронный..

3. Матвеев, Р. Ф., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебное пособие / Р. Ф. Матвеев. — Москва : КноРус, 2022. — 157 с. — ISBN 978-5-406-08851-7. — URL: <https://book.ru/book/941153>. — Текст : электронный.

**б) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:**

1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/А.И. Тыщенко.— Ростов н/Д.: Феникс , 2019. — 252 с.

2. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 224 с.

**в) Интернет ресурс.**

1. «Электронная библиотека. Право России» Форма доступа <http://www.allpravo.ru/library>

2. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс. Форма доступа <http://www.cons-plus.ru>.

3. Интернет ресурс. Угрюмова Г.И. Правовое регулирование увольнения за нарушение трудовой дисциплины – автореферат. Форма доступа <http://law.edu.ru/book/book.asp?bookid=1176898>

4. Интернет ресурс. Царенко Ю. Власть и трудовая дисциплина. Понятие и понимание сути. Форма доступа:<http://www.kadrovic-plus.ru/catalog/likbez /element .php?id=1085>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, докладов по заданной теме.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Право и законодательство</b>		
У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34, ОК1-ОК5, ОК-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка правильности использования нормативных документов;</li> <li>- оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач;</li> <li>- устный и письменный контроль по тестам</li> <li>- проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности;</li> <li>- контрольная работа.</li> <li>- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике)</li> <li>- решение типовых ситуационных задач;</li> <li>- составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе</li> </ul>	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>
<b>Раздел 2. Право и экономика</b>		
У1, У2, У3, У4, 33, 34, 35, 36, 314, ОК1-ОК5, ОК-9 ПК3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка правильности использования нормативных документов;</li> <li>- оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач;</li> <li>- устный и письменный контроль по тестам</li> <li>- проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности;</li> <li>- контрольная работа.</li> <li>- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике)</li> <li>- решение типовых ситуационных задач;</li> <li>- составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе</li> </ul>	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>
<b>Раздел 3. Труд и социальная защита</b>		
У1, У2, У3, У4, 34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, ОК1-ОК5, ОК-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка правильности использования нормативных документов;</li> <li>- оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач;</li> <li>- устный и письменный контроль по тестам</li> </ul>	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>

<b>ПКЗ.3, ПКЗ.5 ЛРЗ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности;</li><li>- контрольная работа.</li><li>- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике)</li><li>- решение типовых ситуационных задач;</li><li>- составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе</li></ul>	
-----------------------------	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.09 Менеджмент**

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны  
2023.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

 / Е.В. Табарова

« 19 » апреля 20 23 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Коммерция (по  
отраслям)»

Протокол № 7

От « 19 » апреля 20 23 г

Председатель ЦМК

 / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности 19.02.12  
Технология продуктов питания животного  
происхождения. Приказ Министерства просвещения  
РФ 18 мая 2022 г. N 343

– Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная  
экология и биотехнологии»

Разработчики:

– Кривых В.В., преподаватель спец.  
дисциплин  
- Табарова Е.В., преподаватель спец.  
дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Менеджмент

название дисциплины

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** обще профессиональная дисциплина профессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У 1. применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента;

У 2. делового и управленческого общения;

У 3. планировать и организовывать работу подразделения;

У 4. формировать организационные структуры управления;

У 5. учитывать особенности менеджмента в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. сущность и характерные черты современного менеджмента;

З 2. внешнюю и внутреннюю среду организации;

З 3. цикл менеджмента;

З 4. процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;

З 5. функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;

З 6. систему методов управления;

З 7. стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение;

З 8. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **общими и профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,

психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

#### 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	76
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	56
<b>Консультации</b>	4
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>дифференцированного зачета</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Менеджмент

#### 2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
<b>Тема 1.</b> Понятие «управление».	Содержание учебного материала		1	З 1, ОК 1	1
	1	Предмет, цели и задачи управления. Цели, задачи и сущность управленческой деятельности.			
<b>Тема 2.</b> Роль менеджмента, его задачи	Содержание учебного материала		1	З1, З 6, У 5, ОК 1	1
	1	Связь менеджмента с другими дисциплинами. Роль и место знаний по менеджменту в подготовке руководителей, специалистов. Менеджмент как основная часть управления.			
<b>Тема 3.</b> История развития менеджмента	Содержание учебного материала		2	З 1, ОК 1, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	История развития менеджмента. Основные этапы формирования менеджмента. Школа научного управления. Развития менеджмента в трудах Ф.Тейлора, Г.Форда, А.Файоля. Современные подходы в менеджменте: количественный, процессный, системный, ситуационный.			
	<b>Практические занятия</b>		2		
<b>Тема 4.</b> Методологические основы менеджмента	<b>Практические занятия</b>		1	З 5, З 4, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Принципы менеджмента. Функции управления. Методы управления.	1		
	2	Сущность новой парадигмы управления			
<b>Тема 5.</b> Организация как объект менеджмента	<b>Практические занятия</b>			У 4, З 2, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Коммерческая организация, некоммерческая организация. Органы управления коммерческих организаций. Факторы внутренней и внешней среды.	2		
	2	В известной вам организации покажите конкурентов, поставщиков, покупателей организации, другие факторы внешней среды, влияющие на эффективность ее деятельности.	4		
	<b>Точка рубежного контроля по теме</b>		2		
<b>Тема 6.</b> Менеджер, его	Содержание учебного материала		2	З 7, У 5, ОК 2, ОК 3, ОК	1
	1	Менеджер: понятие, его место в организации, роли и сущность деятельности.			

роль в организации		Требования, предъявляемые к личностно-деловым качествам менеджера. Авторитет и имидж менеджера.		4, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	2
	<b>Практические занятия</b>		4		
		Различия между менеджером и предпринимателем			
<b>Тема 7.</b> Миссия организации	<b>Практические занятия</b>			У 3, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Миссия, назначение миссии. Цели и их формирование.	1		
	2	Раскройте сущность миссии и её назначение. Покажите субъекты, заинтересованные в деятельности известной организации, и их интересы.	1		
<b>Тема 8.</b> Сущность и типы стратегии	<b>Практические занятия</b>		2	У 3, ОК 2, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Сущность и типы стратегии.			
		Анализ функциональной стратегии от деловой (общей) стратегии организации.	2		
<b>Тема 9.</b> Организационные структуры управления.	Содержание учебного материала		2	У 4, ОК 2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Хозяйственная организационная структура предприятия, организационная структура управления. Виды организационных структур.			
	<b>Практические занятия</b> Нарисовать схему структуры управления известной вам организации. Оцените данную структуру с точки зрения ее соответствия выполняемым функциям управления, целям и стратегии организации.		4		
	<b>Точка рубежного контроля</b>		2		
<b>Тема 10.</b> Организация взаимодействия	<b>Практические занятия</b>		2	3 4, ОК 4, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР9	1
	1	Организация как функция управления. Виды организационных полномочий. Формы власти и способы ее реализации.			
	2	Определить различия между полномочиями и властью.	2		
<b>Тема 11.</b> Принятие решений в организации.	Содержание учебного материала		2	3 3, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Сущность управленческого решения. Подготовка принятия управленческого решения. Научные методы принятия решений. Требования, предъявляемые к управленческим решениям.			
	<b>Практические занятия</b> Последовательность разработки решений методами «мозговой атаки» и Дельфи.		4		
<b>Тема 12.</b> Контроль	<b>Практические занятия</b>		2	3 1, 3 4, 38, ОК 1, ОК 2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	1
	1	Сущность и необходимость контроля. Виды контроля. Процесс контроля.			
	2	В известной организации проверьте наличие и дайте оценку имеющихся у неё учредительных и других нормативных документов и положений. Оцените качественный состав персонала.	2		

<b>Тема 13.</b> Информационное обеспечение и управления и коммуникации	Содержание учебного материала		2	У 2, 3 6, ОК 2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	
	<b>1</b>	Информация в менеджменте. Сущность и содержание коммуникации. Коммуникационные сети. Искусство ведения деловых бесед.			1
	<b>Практические занятия</b>		4		2
		Нарисовать процесс коммуникации между отправителем и получателем в известной вам организации. Ведение беседы.			
<b>Точка рубежного контроля</b>		2			
<b>Тема 14.</b> Персонал организации.	Содержание учебного материала		2	У 2, 3 6, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	
	<b>1</b>	Сущность и функции кадрового менеджмента. Формирование человеческого капитала. Взаимодействие человека и группы.			1
	<b>Практические занятия</b>		2		2
		Раскрыть содержание должностных инструкций в организации (рассмотреть один функциональный отдел).			
<b>Тема 15.</b> Мотивация персонала	Содержание учебного материала			3 4, 3 6, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	
	<b>1</b>	Сущность мотивации. Теории содержания мотивации. Теории процесса мотивации.	2		1
	<b>Практические занятия</b>		2		2
		Теория справедливости и теории ожидания.			
<b>Тема 16.</b> Конфликт	<b>Практические занятия</b>			3 4, 3 6, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	
	<b>1</b>	Внутриорганизационные конфликты. Преодоление конфликтов. Стресс. Описать в терминах известный конфликт в организации либо в студенческой группе.	2		1
<b>Тема 17.</b> Лидерство и эффективность управления	<b>Практические занятия</b>			3 6, У 2, У 5, 3 7, 38, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	
	<b>1</b>	Основы лидерства. Теория лидерских качеств. Современные концепции лидерства. Описать лидерские качества и поведение в тех ситуациях, где известный вам лидер проявлял себя эффективным лидером.	2		1
<b>Консультации</b>			4		
<b>Дифференцированный зачет</b>			2		
<b>Всего</b>			76		

## 2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета менеджмента

б) Оборудование учебного кабинета:

<b>Темы программы по дисциплине</b>	<b>Методическое сопровождение:</b>
<b>Тема 1.</b> Понятие «управление».	электронные презентации «Задачи управления»
<b>Тема 2.</b> Роль менеджмента, его задачи	электронные презентации «Анализ понятий «управление» и «менеджмент»
<b>Тема 3.</b> История развития менеджмента	электронные презентации «Современные подходы в менеджменте»
<b>Тема 4.</b> Методологические основы менеджмента	электронные презентации «Методы управления»
<b>Тема 5.</b> Организация как объект менеджмента	электронные презентации «Факторы внутренней и внешней среды»
<b>Тема 6.</b> Менеджер, его роль в организации	электронные презентации «Качества современного менеджера»
<b>Тема 7.</b> Миссия организации	электронные презентации «Назначение миссии»
<b>Тема 8.</b> Сущность и типы стратегии	электронные презентации «Типы стратегии»
<b>Тема 9.</b> Организационные структуры управления.	электронные презентации «Организационные структуры управления»
<b>Тема 10.</b> Организация взаимодействия	электронные презентации «Виды организационных структур»
<b>Тема 11.</b> Принятие решений в организации.	электронные презентации «Формы власти»
<b>Тема 12.</b> Контроль	электронная презентация «Процесс контроля»
<b>Тема 13.</b> Информационное обеспечение и управления и коммуникации	электронные презентации «Процесс коммуникации в организации»
<b>Тема 14.</b> Персонал организации.	электронные презентации «Функции кадрового менеджмента»
<b>Тема 15.</b> Мотивация персонала	электронные презентации «Теории содержания мотивации»
<b>Тема 16.</b> Конфликт	электронные презентации «Виды конфликтов»
<b>Тема 17.</b> Лидерство и эффективность управления	электронные презентации «Современные концепции лидерства»

Технические средства обучения: проектор;  
компьютер;  
интерактивная доска.



### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **а) Основные источники:**

1. Казначевская, Г. Б., Менеджмент : учебник / Г. Б. Казначевская. — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11318-9. — URL: <https://book.ru/book/948590> (дата обращения: 04.05.2023). — Текст : электронный.

2. Сетков, В. И., Менеджмент : учебное пособие / В. И. Сетков. — Москва : КноРус, 2023. — 149 с. — ISBN 978-5-406-11819-1. — URL: <https://book.ru/book/949739> (дата обращения: 04.05.2023). — Текст : электронный.

##### **б) дополнительная литература**

1) Менеджмент [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие / Т. Л. Пестова; ВятГУ, ФЭМ, каф. МиМ. - Киров: [б. и.], 2019. - 16 с.

2) Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Герчикова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юнити-Дана, 2020. - 510 с. - (Золотой фонд российских учебников).

3) Теория менеджмента. Кн. 1 [Электронный ресурс]: история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение / Э.А. Понуждаев. - М.|Берлин: Директ-Медиа, 2020. - 661 с.

##### **в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:**

1. <https://investments.academic.ru/1157/Менеджмент>

2. <https://dic.academic.ru/dic.nsf/es/82385>

3. <https://studopedia.ru/menedjment.php>

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
<b>Тема 1. Понятие «управление»</b>		
З 1, ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• конспектирование</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 2. Роль менеджмента, его задачи</b>		
З1, З 6, У 5, ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• конспектирование</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 3. История развития менеджмента</b>		
З 1, ОК 1, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> <li>• ролевая игра в рамках учебной ситуации</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 4. Методологические основы менеджмента</b>		
З 5, З 4, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> <li>• конспектирование</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 5. Организация как объект менеджмента</b>		
У 4, З 2, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> <li>• конспектирование</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 6. Менеджер, его роль в организации</b>		
З 7, У 5, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• ролевая игра в рамках учебной ситуации</li> <li>• конспектирование</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 7. Миссия организации</b>		
У 3, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 8. Сущность и типы стратегии</b>		
У 3, ОК 2, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 9. Организационные структуры управления.</b>		
У 4, ОК 2, ПК	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> </ul>	Задания в тестовой форме,

3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> <li>• составление графических схем</li> </ul>	решение ситуационных задач
<b>Тема 10. Организация взаимодействия</b>		
З 4, ОК 4, ОК 2, ОК 9, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 11. Принятие решений в организации</b>		
З 3, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 12. Контроль</b>		
З 1, З 4, З 8, ОК 1, ОК 2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 13. Информационное обеспечение и управления и коммуникации</b>		
У 2, З 6, ОК 2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 14. Персонал организации.</b>		
У 2, З 6, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 15. Мотивация персонала</b>		
З 4, З 6, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ</li> <li>• анализ ситуаций</li> <li>• составление сравнительной таблицы</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 16. Конфликт</b>		
З 4, З 6, ОК 4, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• решение практических задач</li> <li>• доклад</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• анализ ситуаций</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
<b>Тема 17. Лидерство и эффективность управления</b>		
З 6, У 2, У 5, З 7, З 8, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• устный ответ</li> <li>• решение практических задач</li> </ul>	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации	Техник-технолог
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная
междисциплинарные курсы	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

г. Набережные Челны  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР  
/ Е.В. Табарова  
«19» 04 2023 г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции  
общественного питания»  
Протокол № 7  
от «19» 04 2023 г.  
Председатель ЦМК

А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
/ Л.А. Шарафутдинова  
«19» 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО  
«Агросила» по вопросам деятельности  
ООО «Агросила. Челны-МПК»  
/ Д.З. Имамов  
«19» 04 2023 г.

Разработана на основе:

- ФГОС СПО по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения. Приказ  
Министерства просвещения РФ 18 мая  
2022 г. N 343

Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл.  
технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»  
Шарафутдинова Л.А. преподаватель  
специальных дисциплин, высшая кв.  
категория  
Худакова Л.В., преподаватель специальных  
дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н.  
Абдрахманова Э.Ф., мастер  
производственного обучения, первая кв.  
категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

**1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** относится к профессиональным модулям профессионального цикла

**1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

ПО 1. приемки скота, птицы и кролика;

ПО 2. первичной переработки скота, птицы и кроликов;

ПО 3. размещения мяса в камерах холодильника;

ПО 4. эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

ПО 5. производства колбасных изделий;

ПО 6. производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПО 7. эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

**уметь:**

У1. определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

У2. контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;

У3. вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;

У4. вести учет сырья и продуктов переработки;

У5. проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

У6. оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

У7. контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

У8. выбирать необходимые способы холодильной обработки;

У9. контролировать режимы холодильной обработки;

У10. обеспечивать рациональное использование камер холодильника;

- У11. определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- У12. определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- У13. выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- У14. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- У15. распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- У16. вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- У17. вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- У18. производить контроль качества готовой продукции;
- У19. готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- У20. выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- У21. выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- У22. определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- У23. устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**знать:**

- З1. требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- З2. порядок приема скота, птицы, кроликов;
- З3. режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- З4. методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- З5. режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- З6. назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- З7. требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
- З8. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- З9. требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- З10. режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- З11. изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- З12. причины возникновения брака;
- З13. методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- З14. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по



производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

315. требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

Личностные результаты освоения образовательной программы

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

#### **1.4 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>		<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>1178</b>
<b>Общее количество часов практической подготовки</b>		<b>556</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>814</b>
в том числе:		
	Практические занятия	262
	Практическая подготовка	268
	Курсовая работа	20
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>44</b>
<b>Консультации</b>		<b>14</b>
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>		<b>216</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Экзамена (МДК 01.01, МДК 01.02)</b>	<b>12</b>
	<b>Квалификационного экзамена</b>	<b>6</b>

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях

##### производства пищевой продукции из мясного сырья

(индекс и наименование профессионального модуля)

#### 3.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)					
МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		<b>442</b>	<b>134</b>	<b>412</b>	<b>146</b>	<b>132</b>	<b>134</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли	46	4	46	20	22	4						
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов	254	90	242	68	84	90			12			
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки	130	40	124	58	26	40	20		6			
	Консультации	6											
	Экзамен	6											
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		<b>442</b>	<b>134</b>	<b>402</b>	<b>118</b>	<b>130</b>	<b>134</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>6</b>		
ПК 1.2	Раздел 1. Технология колбасных изделий	140	44	132	48	40	44			8			
ПК 1.2	Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	192	66	182	54	62	66			10			
ПК 1.2	Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов	96	24	88	16	28	24	20		8			
	Консультации	8											
	Экзамен	6											
ПК 1.1, ПК	<b>Учебная практика</b>	72	72									72	

1.2													
ПК 1.1, ПК 1.2	<b>Производственная практика</b>	126	126										126
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>										6	
	<b>Всего:</b>	<b>1178</b>	<b>556</b>	<b>814</b>	<b>264</b>	<b>262</b>	<b>268</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>44</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>126</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья				
<b>Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли</b>				
<b>Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		1
	Структура мясо-жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		2
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		2
	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		2
	Структура управления предприятием мясной отрасли.	2		2
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	4		2
	<b>Практические занятия</b>			
	Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	6		2
Точка рубежного контроля	2			
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4	

<b>Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли</b>		Организация работы в цехах мясо - жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	У1-У15 31-37ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	1
		Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2		1
		Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2		1
	<b>Практические занятия</b>				
		Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	6		2
		Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	6		2
		Точка рубежного контроля	2		
	<b>Практическая подготовка</b>				
		Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	4		2
<b>Раздел 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>					
<b>Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
		Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	2		1
		Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	2		1
	<b>Практические занятия</b>				
		Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	6	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО8	

<b>Первичная переработка скота</b>		Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	<b>2</b>	У1-У9 31-36 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	<b>1</b>
		Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	<b>2</b>		<b>1</b>
		Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>				
		Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	<b>6</b>		<b>2</b>
		Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	<b>8</b>		<b>2</b>
	<b>Практическая подготовка</b>				
		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>8</b>		<b>2</b>
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>6</b>	<b>2</b>		
	Точка рубежного контроля	<b>2</b>			
<b>Тема 2.3. Первичная переработка свиней</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
		Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	<b>2</b>		<b>1</b>
		Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	<b>2</b>		<b>1</b>
		Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	<b>2</b>		<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>				
		Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез.	<b>6</b>		<b>2</b>
		Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	<b>8</b>		<b>2</b>
	<b>Практическая подготовка</b>				

		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней.	8		2
		Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	6		
		Точка рубежного контроля	2		2
<b>Тема 2.4. Первичная переработка птицы</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
		Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.	2		1
		Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.	2		1
		Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2		1
	<b>Практические занятия</b>				
		Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	6		2
		Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	8		2
	<b>Практическая подготовка</b>				
		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	8		2
		Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	6		2
	Точка рубежного контроля	2			
<b>Тема 2.5. Первичная переработка кроликов</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 Р4 ОК1-ОК5,	
		Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.	2		1



	<b>Практические занятия</b>		ОК7, ОК9	
	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	6	ПК1.1, ПК1.2	2
	<b>Практическая подготовка</b>			
	Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	6		2
	Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 2.6. Обработка субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4	
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.	2	У1-У15 31-37	1
	Обработка шерстных субпродуктов.	2	ЛР4	1
	Обработка мякотных субпродуктов.	2	ОК1-ОК5,	1
	Обработка слизистых субпродуктов.	2	ОК7, ОК9	1
	Обработка мясокостных субпродуктов.	2	ПК1.1, ПК1.2	1
	<b>Практические занятия</b>			
	Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	6		2
	<b>Практическая подготовка</b>			
Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	6		2	
	Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 2.7. Обработка кишечного сырья</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4	
	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	2	У1-У15 31-37	1
	Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота.	2	ЛР4	1
	Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота.	2	ОК1-ОК5,	1
	Обработка кишечного комплекса свиней.	2	ОК7, ОК9	1
	<b>Практические занятия</b>		ПК1.1, ПК1.2	
	Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	8		2
	<b>Практическая подготовка</b>			
Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	8		2	
	Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 2.8. Переработка крови</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4	
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	2	У1-У15 31-37	1
	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.	2	ЛР4	1

		Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	1
		Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2		1
		Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.	2		1
		Способы обесцвечивания крови.	2		1
		Холодильная обработка крови.	2		1
		<b>Практические занятия</b>			
		Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	8		2
		<b>Практическая подготовка</b>			
		Отработка практических навыков по получению гематогена.	6	2	
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 2.9. Обработка жирового сырья</b>		<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
		Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	2		1
		Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топлёных жиров.	2		1
		Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.	2		1
		Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топлёного жира.	2		1
		<b>Практическая подготовка</b>			
		Оценка качества пищевого топлёного жира с точки зрения гидролитической порчи.	8		2
	Точка рубежного контроля	2			
<b>Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции</b>		<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
		Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. Обработка щетины.	2		1
		Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ. Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рога-копытного сырья.	2		1
		<b>Практические занятия</b>			
		Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	6		2
		<b>Самостоятельная работа</b>			

	<p>Подготовить дополнительный материал, оформить в виде кроссворда, ментальной карты, схемы по темам:</p> <p>Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы.</p> <p>Первичная переработка скота. Первичная переработка свиней</p> <p>Первичная переработка птицы. Первичная переработка кроликов</p> <p>Обработка субпродуктов. Обработка кишечного сырья</p> <p>Переработка крови. Обработка жирового сырья</p> <p>Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции</p>	12		
<b>Раздел 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</b>				
<b>Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО4
		Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.	2	У1-У15
		Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.	2	31-37
		Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.	2	ЛР4
		Строение, состав и свойства жировой ткани.	2	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9
		Строение, состав и свойства костной ткани.	2	ПК1.1, ПК1.2
		Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.	2	
		Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	2	
		<b>Практические занятия</b>		
		Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	8	
		Точка рубежного контроля	2	
		<b>Практическая подготовка</b>		
	Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	8		
	Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>			ПО1-ПО4
		Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	2	У1-У15
		Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.	4	31-37
	Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.	4	ЛР4	1
			ОК1-ОК5, ОК7, ОК9	1

		Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.	4	ПК1.1, ПК1.2	1
		Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.	4		1
		Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	4		1
		<b>Практические занятия</b>			
		Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	8		2
		<b>Практическая подготовка</b>			
		Определение термического состояния мясного сырья.	6		2
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса</b>		<b>Содержание</b>		ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	
		Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	4		1
		Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.	4		1
		Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	4		1
		Разделка тушек птицы.	4		1
		Обвалка и жиловка мяса.	4		1
		Характеристика жилованного мяса.	2		1
		<b>Практические занятия</b>			
		Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	6		2
		Точка рубежного контроля	2		
		<b>Практическая подготовка</b>			
		Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	8		2
		Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	6		2
	Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	6	2		
	Точка рубежного контроля	2			

<b>Самостоятельная работа</b>				
	Подготовить дополнительный материал, оформить в виде кроссворда, ментальной карты, схемы по темам: Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Разделка, обвалка и жиловка мяса	6		
<b>Учебная практика</b>				
	Виды скота, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства	7:12	ПК1.1, ПК1.2	2
	Виды птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности Осуществление сдачи-приёмки для производства	7:12	ПО1-ПО4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У15 31-37	2
<b>Производственная практика</b>				
	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7:12	ПК1.1, ПК1.2 ПО1-ПО4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У15	3
	Осуществление сдачи-приемки сырья для производства	7:12		3
	Приемка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	7:12		3
	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов	7:12		3
	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов	7:12		3
<b>Консультация</b>		6		
<b>Экзамен по МДК.01.01</b>		6		
<b>Всего по МДК 01.01</b>		<b>442</b>		

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
<b>МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>				
<b>Раздел 1. Технология колбасных изделий</b>				
<b>Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	<b>1</b>
	Ассортимент колбасных изделий.			
	Основное сырье в колбасном производстве.			
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.			
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.			
	География колбасной гастрономии.			
	<b>Практические занятия</b>			
Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	<b>6</b>		<b>2</b>	
<b>Практическая подготовка</b>				
Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	<b>4</b>		<b>2</b>	
	Точка рубежного контроля	<b>2</b>		
<b>Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	<b>1</b>
	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.			
	Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.			
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	<b>6</b>		<b>2</b>
	<b>Практическая подготовка</b>			
Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном	<b>6</b>		<b>2</b>	

	производстве.			
<b>Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.			
	Формирование белково-жировой эмульсии.			
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульсаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	<b>6</b>		
	Точка рубежного контроля	<b>2</b>		
<b>Практическая подготовка</b>				
	Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	<b>6</b>		
<b>Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.			
	Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.			
	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	<b>6</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>			
	Определение фаршеемкости колбасных оболочек.	<b>6</b>		<b>2</b>
	Точка рубежного контроля	<b>2</b>		
<b>Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.			
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов.			<b>2</b>

	Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	6		2
	Точка рубежного контроля	2		
	<b>Практическая подготовка</b>			
	Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	8		2
<b>Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>		ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	
	Упаковочные и перевязочные материалы.	6		1
	Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	6		2
	<b>Практическая подготовка</b>			
	Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	8		
	Точка рубежного контроля	2		2
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовить дополнительный материал, оформить в виде кроссворда, ментальной карты, схемы по темам: Ассортимент колбасных изделий Посол сырья для колбасного производства Приготовление фарша для колбасного производства Подготовка оболочки и формование колбасных батонов Термическая обработка колбасных изделий Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	8		
<b>Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>				
<b>Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>		ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5,	
	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	4		1
	<b>Практические занятия</b>			



	Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	8	ОК7, ОК9 ПК1.2	2	
	<b>Практическая подготовка</b>				
	Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	6		2	
<b>Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	1	
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	14			
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.				
	Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.				
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.				
	Точка рубежного контроля	2			
	<b>Практическая подготовка</b>				
	Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	6			2
	Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).	6			
	Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).	6			
Точка рубежного контроля	2				
<b>Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	1	
	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.	10			
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.				
	<b>Практические занятия</b>				
	Графическое изображение технологических схем по производству рубленых	4			2

		полуфабрикатов.				
		Технология рубленых полуфабрикатов.	4			
		Технология замороженных полуфабрикатов в тесте.	4			
		Точка рубежного контроля	2			
	<b>Практическая подготовка</b>					
		Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет.	6		2	
		Устройство, назначение и принцип действия оборудования.	2			
		Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2			
		Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.	4			
<b>Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>			12	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	1
		Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.				
		Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.				
		Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.				
		Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.				
	<b>Практические занятия</b>					
		Технологические особенности производства продуктов из говядины.	2		2	
		Технологические особенности производства продуктов из свинины.	2			
		Технологические особенности производства продуктов из баранины. Технологические особенности производства.	2			
		Технологические особенности производства продуктов из мяса птицы.	2			
		Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	4			
		Точка рубежного контроля	2			
		<b>Практическая подготовка</b>				
	Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	6		2		
<b>Тема 2.5. Особенности технологических</b>	<b>Содержание</b>			10	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315	1
		Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.				

<b>процессов производства продуктов из мяса</b>	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.		ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2		
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.				
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.				
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.				
	Точка рубежного контроля	2			
	<b>Практические занятия</b>				
	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	8		2	
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.	8			
	Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	6			
	Точка рубежного контроля	4			
	<b>Практическая подготовка</b>				
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	4		2	
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.	4			
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	4			
	Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.	6			
Точка рубежного контроля	2				
<b>Самостоятельная работа</b>					
Подготовить дополнительный материал, оформить в виде кроссворда, ментальной карты, схемы по темам: Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья Технология натуральных полуфабрикатов	10				

		Технология рубленых полуфабрикатов Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса			
<b>Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов</b>					
<b>Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315  ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	<b>1</b>
		Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.			
		Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.			
		Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.			
	<b>Практические занятия</b>				
		Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.	<b>4</b>		
		Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	<b>4</b>		<b>2</b>
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	<b>6</b>			
	Точка рубежного контроля	<b>2</b>			
<b>Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	<b>1</b>
		Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.			
		Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.			
		Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.			
	<b>Практические занятия</b>				
		Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	<b>6</b>		<b>2</b>
		Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	<b>6</b>		
	<b>Практическая подготовка</b>				
	Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	<b>6</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315	<b>1</b>
		Технологический процесс производства консервов на мясной основе.			
		Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и			

	укупоривания тары.		ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.			
	<b>Практическая подготовка</b>			
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.	4		
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	6		2
	Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).	6		
	Точка рубежного контроля	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовить дополнительный материал, оформить в виде кроссворда, ментальной карты, схемы по темам: Ассортимент консервов на мясной основе Сырье для производства консервов на мясной основе Технология консервов на мясной основе	8		
<b>Курсовая работа</b>	1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса. 4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий. 6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.	20		

	7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий. 10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.			
	<b>Учебная практика</b>			
	Вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий Осуществление сдачи-приёмки для производства	7:12	ПО5-ПО7 ПК 1.2 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У16-У23 38-315	2
	Технологический процесс производства вареных колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		2
	Технологический процесс производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		2
	Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных) в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		2
	Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых) в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		2
	Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых) в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		2
	Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов	7:12		2
	Технологическое оборудование по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	5:12		2
	Дифференцированный зачет по УП	2		
	<b>Производственная практика</b>			
	Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7:12	ПО5-ПО7 ПК 1.2 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У16-У23	3
	Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7:12		3

	Причины нарушений технологического процесса при производстве полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых) и предотвращение возможностей их возникновения	7:12		<b>3</b>
	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение при производстве колбасных изделий возможностей их возникновения	7:12		<b>3</b>
	Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса)	7:12		<b>3</b>
	Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса)	7:12		<b>3</b>
	Проведение работ на технологическом оборудовании (фаршемешалки)	7:12		<b>3</b>
	Проведение работ на технологическом оборудовании (шприц – дозировщик)	7:12		<b>3</b>
	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7:12		<b>3</b>
	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7:12		<b>3</b>
	Технологический процесс консервирования полуфабрикатов из мяса	7:12		<b>3</b>
	Технологический процесс копчения полуфабрикатов из мяса	7:12		<b>3</b>
	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов	7:12		<b>3</b>
	Технологический процесс приготовления порционных колбасных изделий на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		<b>3</b>
	Упаковка, маркирование, транспортировка колбасных изделий	7:12		<b>3</b>
	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы	7:12		<b>3</b>
	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы	7:12		<b>3</b>
	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	7:12		<b>3</b>
	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов	7:12		<b>3</b>
	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	7:12		<b>3</b>
	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	7:12		<b>3</b>
	Обслуживание оборудования и средств автоматизации	7:12		<b>3</b>
	Обслуживание оборудования и средств автоматизации	7:12		<b>3</b>
	Обслуживание оборудования и средств автоматизации	7:12		<b>3</b>
	Участие в производственном процессе производства на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	5:12		<b>3</b>
	Дифференцированный зачет по III	2		
<b>Консультации</b>		<b>8</b>		

<b>Экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>Итого по МДК 01.02</b>	<b>442</b>		
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>Всего по ПМ.01</b>	<b>1178</b>		



## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета обучения организации и ведения технологического процесса производства продукции

б) Оборудование учебного кабинета:

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	Методическое сопровождение
МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация на тему: Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли</li> <li>2. Раздаточный материал для проведения практических и лабораторных занятий по темам: Первичная переработка скота, птицы и кроликов Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</li> <li>3. Нормативно-технологическая документация.</li> </ol>
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация на тему: Технология колбасных изделий</li> <li>2. Раздаточный материал для проведения практических и лабораторных занятий по темам: Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Технология мясных и мясосодержащих консервов</li> <li>3. Нормативно-технологическая документация.</li> </ol>

в) Оснащение учебного кабинета:

Кабинет организации и ведения технологического процесса производства продукции оснащенный оборудованием: мусаты, запирающая клипса,

устройство для наложения лигатуры,

кольчужный фартук,

перчатки кольчужные,

ножи для разделки,

обвалки,

жиловки,

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной,

стол лабораторный,

волчок,

шприц для наполнения колбасных оболочек,

стол рабочий из нержавеющей стали,

раковина нержавеющей стали,

весы аналитические,

морозильная камера,

мини-куттер,

термокамера,

массажер,

пельменный аппарат,

техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

#### а) основные источники:

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

#### б) дополнительная литература

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

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

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

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

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

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

7. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, — Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. — 184 с.

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

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

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

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

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

#### **электронные источники**

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

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

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

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

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие среднего профессионального или высшего образования, соответствующего профилю модуля «**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**» по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации и педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
		текущий	рубежный
МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПО1-ПО4 У1-У15 31-37 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.1, ПК1.2	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля Экзамен
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПО5-ПО7 У16-У23 38-315 ЛР4 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 ПК1.2	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля Экзамен
Учебная практика	ПО5-ПО7 ПК 1.2 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У16-У23 38-315	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;
Производственная практика	ПО5-ПО7 ПК 1.2	- ежедневное непосредственное	- мониторинг сформированности

	<p>ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У16-У23</p>	<p>наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника; - проверка отчета.</p>	<p>практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет</p>
--	--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из  
мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**  
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

междисциплинарные курсы

МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья,  
полуфабрикатов и готовой мясной продукции

г. Набережные Челны  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР  
/ Е.В. Табарова  
«19» 04 2023 г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции  
общественного питания»  
Протокол № 7  
от «19» 04 2023 г.  
Председатель ЦМК

А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
/ Л.А. Шарафутдинова  
«19» 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО  
«Агросила» по вопросам деятельности  
ООО «Агросила. Челны-МПК»  
/ Д.З. Имамов  
«19» 04 2023 г.

Разработана на основе:

- ФГОС СПО по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения. Приказ  
Министерства просвещения РФ 18 мая  
2022 г. N 343

Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл.  
технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»  
Шарафутдинова Л.А. преподаватель  
специальных дисциплин, высшая кв.  
категория  
Худакова Л.В., преподаватель специальных  
дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н.  
Абдрахманова Э.Ф., мастер  
производственного обучения, первая кв.  
категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19



# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

(индекс и наименование профессионального модуля)

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

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

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

**1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** относится к профессиональным модулям профессионального цикла

**1.3 Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

#### **Практический опыт:**

ПО1. проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

ПО2. контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

ПО3. инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

ПО4. обеспечения безопасных условий труда на производстве;

ПО5. разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

ПО6. участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПО7. учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;

ПО8. разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

ПО9. разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

#### **Умения:**

У1. применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

У2. осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

- У3. проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- У4. контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- У5. составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- У6. анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- У7. разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- У8. вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- У9. разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- У10. контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- У11. разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

**Знания:**

- З1. требования охраны труда;
- З2. производственный контроль на предприятиях отрасли;
- З3. виды брака и его учет в производстве;
- З4. материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Личностные результаты освоения образовательной программы

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**1.4 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:**

Вид учебной работы		Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		572
<b>Общее количество часов практической подготовки</b>		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		200
в том числе:		
Практические занятия		68
Практическая подготовка		68
<b>Консультации</b>		6
<b>Учебная практика</b>		144
<b>Производственная практика</b>		216
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена	6

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК. 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

**3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства  
и обращения на рынке**

(индекс и наименование профессионального модуля)

**3.1 Структура профессионального модуля**

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов					Практическая подготовка (практика), часов									
				Всего	лекции	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	Курсовая работа (проект)	Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная					
														в т.ч.				
														лекции	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	Курсовая работа (проект)	Консультации
МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		206	68	200	64	68	68	6										
ПК 2.1 – ПК 2.3	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания	42		42	14	16	12											
	Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий	42		42	16	18	8											
	Раздел 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса	76		76	20	18	38											
	Раздел 4. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов	16		16	6		10											
	Раздел 5. Экологическая безопасность при производстве мяса	18		18	6	12												
	Консультации	6																
	Дифференцированный зачет	4		4		4												
ПК 2.1 – ПК 2.3	<b>Учебная практика</b>	144	144										144					
ПК 2.1 – ПК 2.3	<b>Производственная практика</b>	216	216										216					
<b>Квалификационный экзамен</b>		6																
<b>Всего:</b>		<b>572</b>	<b>428</b>	<b>200</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>6</b>					<b>144</b>					
													<b>216</b>					

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</b>				
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания			ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ЛР 10	
Тема 1.1. Качество пищевых продуктов как объект управления	<b>Содержание</b>			
	Общие положения доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации	2		
	Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие ее конкурентноспособности	2	ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	1
	Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции	2		
	Контроль при управлении качеством пищевой продукции	2		
	<b>Практические занятия</b>			
	Прослеживаемость в пищевой промышленности	2		
	Система прослеживаемости «Меркурий»	2		
	Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции	4		2
	Основные положения технических регламентов таможенного союза ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции и ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции	2		
	Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 1.2. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ЛР 10	
	Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции	2		1
	Международные стандарты ISO 9000 2 14.Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP	4		
	<b>Практические занятия</b>		ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	
	Интегрированные системы менеджмента	2		2
	Показатели продовольственной безопасности Российской Федерации и критерии их оценки	2		

	Практическая подготовка						
		Нормативная документация, регламентирующая постановку системы ХАСП на производство	4				
		Концепция и доктрина производственной безопасности (ПБ) России	4				2
		Статистические методы контроля качества	2				
		Точка рубежного контроля	2				
<b>Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий</b>  <b>Содержание</b>  <b>Тема 2.1. Контроль качества сырья для колбасного производства</b>		Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	4				
		Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	2				1
		Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	2				
		<b>Практические занятия</b>					
		Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	4				2
		<b>Практическая подготовка</b>					
		Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	4				2
		<b>Содержание</b>					
		Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	4				
		Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.	2				1
<b>Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий</b>		Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.	2				
		<b>Практические занятия</b>					
		Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	4				
		Контроль упаковки хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	4				2
		Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4				

	Точка рубежного контроля		2		
	<b>Практическая подготовка</b>				
	Определение фаршемкости колбасной оболочки.		4		2
<b>Раздел 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>					
<b>Тема 3.1.</b>					
<b>Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>				
		Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.		2	
		Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.		2	1
	<b>Практические занятия</b>				
		Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		4	
		Контроль производства панированных полуфабрикатов.		4	2
	<b>Практическая подготовка</b>				
		Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		4	
		Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		4	2
		Точка рубежного контроля		2	
<b>Тема 3.2.</b>					
<b>Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>				
		Контроль производства рубленых полуфабрикатов.		4	
		Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.		2	1
	<b>Практические занятия</b>				
		Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.		2	2
	<b>Практическая подготовка</b>				
		Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		4	
		Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.		4	2
		Точка рубежного контроля		2	

<b>Тема 3.3.</b> <b>Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ЛР 10  ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	<b>1</b>	
		Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.			<b>4</b>
		Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.			<b>2</b>
		Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.			<b>2</b>
		Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.			<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>				
		Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.			<b>2</b>
		Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.			<b>2</b>
		Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса			<b>2</b>
		Точка рубежного контроля			<b>2</b>
	<b>Практическая подготовка</b>				
		Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.			<b>4</b>
		Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.			<b>4</b>
		Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.			<b>4</b>
		Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.			<b>4</b>
	Точка рубежного контроля	<b>2</b>			
<b>Раздел 4. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов</b>	<b>Содержание</b>		ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ЛР 10	<b>1</b>	
		Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и			<b>2</b>
<b>Тема 4.1.</b> <b>Контроль качества</b>	<b>Содержание</b>				
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и	<b>2</b>			



<b>сырья для производства консервов</b>	мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3								
	Требования к консервной таре.									
<b>Тема 4.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов</b>	<b>Практическая подготовка</b>	ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3								
	Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.					4				
	<b>Содержание</b>	ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ЛР 10 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3								
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.					2				
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.					2				
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.					2				
<b>Практическая подготовка</b>	ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3									
Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.					4					
<b>Раздел 5. Экологическая безопасность при производстве мяса</b>	Точка рубежного контроля	ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ЛР 10 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3								
						2				
	<b>Тема 5.1. Контроль производственных стоков и выбросов</b>	ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3								
	<b>Содержание</b>					Экозащитные технологии очистки сточных вод мясных предприятий	2			
	Классификация сточных вод мясокомбинатов						2			
	Схема очистки сточных вод птицефабрик					2				
	<b>Практические занятия</b>					Мясные отходы: переработка на мясокомбинатах Виды получаемой продукции с мясных отходов Технология очистки сточных вод				
	Мясные отходы: переработка на мясокомбинатах									4
	Виды получаемой продукции с мясных отходов									4
	Технология очистки сточных вод									4
<b>Учебная практика</b>	ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3									
Методы оценки и показатели качества мяса									7:12	
Правила приемки и методы отбора образцов при экспертизе мяса птицы		7:12								
Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии		7:12								
Организация входного контроля качества и безопасности	7:12									

	вспомогательных компонентов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии			
	Организация входного контроль качества и безопасности упаковочных материалов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии	7:12		2
	Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых) в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии	7:12		2
	Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии	7:12		2
	Технологический контроль и учет производства колбасных изделий	7:12		2
	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения	7:12		2
	Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов	7:12		2
	Выходной контроль готовой продукции из мясного сырья	7:12		2
	Качество продукции на примере ассортимента полуфабрикатов ООО «Агросила. Челны-МПК»	7:12		2
	Качество продукции на примере ассортимента колбасных изделий ООО «Агросила. Челны-МПК»	7:12		2
	Виды упаковывание готовой продукции, применяемых ООО «Агросила. Челны-МПК»	7:12		2
	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки	7:12		2
	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки	7:12		2
	Экспертиза качества мясных полуфабрикатов: правила приемки и отбора проб	7:12		2
	Метод контроля качества полуфабрикатов с начинкой полуфабрикатов	7:12		2
	Метод контроля качества полуфабрикатов с панировкой	7:12		2

	Метод контроля качества колбасных изделий	5:12			2
	Дифференцированный зачет по УП	2			
	<b>Производственная практика</b>				
	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс в соответствии с нормативно-технической документацией	7:12		ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	3
	Технологический процесс в соответствии с нормативно-технической документацией	7:12			3
	Организация входного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов	7:12			3
	Организация операционного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов	7:12			3
	Приемка сырья, вспомогательных материалов	7:12			3
	Технологический контроль и учет производства полуфабрикатов	7:12			3
	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения	7:12			3
	Технологический контроль и учет производства колбасных изделий	7:12			3
	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения	7:12			3
	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы	7:12			3
	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы	7:12			3
	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	7:12			3
	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов	7:12			3
	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	7:12			3
	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству порционных полуфабрикатов	7:12			3
	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству мелкокусковых полуфабрикатов	7:12			3
	Организация и контроль за ведением технологических процессов по	7:12			3

	производству колбасных изделий				
	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству копченых изделий	7:12			3
	Причины, влияющие на качество продукции и способы устранения брака	7:12			3
	Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	7:12			3
	Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	7:12			3
	Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	7:12			3
	Виды и назначение лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7:12			3
	Организация контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов	7:12			3
	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки	7:12			3
	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки	7:12			3
	Лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов в лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7:12			3
	Лабораторные исследования качества и безопасности колбасных изделий в лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7:12			3
	Лабораторные исследования качества и безопасности готовых продуктов в лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7:12			3
	Лабораторные исследования качества и безопасности готовых продуктов в лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	5:12			3
	Дифференцированный зачет по ПП	2			
Консультации		6			
Дифференцированный зачет		4			
Всего по ПМ.02		572			

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета обучения контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

б) Оборудование учебного кабинета:

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	Методическое сопровождение
МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	1. Презентация на тему: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса 2. Материал для проведения практических и лабораторных занятий по темам: Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов Экологическая безопасность при производстве мяса 3. Нормативно-технологическая документация.

Кабинет контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции, оснащенный оборудованием:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной,

стол лабораторный,

волчок,

шприц для наполнения колбасных оболочек,

стол рабочий из нержавеющей стали,

раковина нержавеющей стали,

весы аналитические,

морозильная камера,

мини-куттер,

термокамера,

массажер,

пельменный аппарат,

влажномер,

фотоколориметр,

водяная баня многоместная,

центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный

шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор, ноутбук,

интерактивная доска.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

а) основные источники:

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник для СПО / В.И.Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович : под.ред. В.И. Криштафович. - Санкт-Петербург : Лань, 2021.-432 с. ISBN 978-5-8114-8437-9

2. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие /Ю.В. Данильчук.-2-е изд.,перераб. и доп.-Москва: ИНФРА-М, 2022.-176 с.-(СПО) ISBN 978-5-16-014604-1

#### **б) дополнительная литература**

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

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

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

9. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

#### **в) 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/>.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
		текущий	рубежный
МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ПО1-ПО9 У1-У11 З1-З4 ЛР 10 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия; - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля Дифференцированный зачет
Учебная практика	ПО1-ПО9 У1-У11 З1-З4 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;
Производственная практика	ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника; - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

---

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

---

наименование квалификации

Техник-технолог

---

уровень подготовки

базовый

---

форма обучения

очная

---

индекс и наименование  
междисциплинарных курсов

МДК.03.01 Управление структурным  
подразделением

---

---

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР  
/ Е.В. Табарова  
«19» 04 2023 г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции  
общественного питания»  
Протокол № 7  
от «19» 04 2023 г.  
Председатель ЦМК

А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
/ Л.А. Шарафутдинова  
«19» 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО  
«Агросила» по вопросам деятельности  
ООО «Агросила. Челны-МПК»  
/ Д.З. Имамов  
«19» 04 2023 г.

Разработана на основе:

- ФГОС СПО по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения. Приказ  
Министерства просвещения РФ 18 мая  
2022 г. N 343

Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл.  
технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»  
Шарафутдинова Л.А. преподаватель  
специальных дисциплин, высшая кв.  
категория  
Худакова Л.В., преподаватель специальных  
дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н.  
Абдрахманова Э.Ф., мастер  
производственного обучения, первая кв.  
категория

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

(индекс и наименование профессионального модуля)

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций:

- 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.

**1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** относится к профессиональным модулям профессионального цикла

**1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

иметь практический опыт:

- ПО 1. планирования работы структурного подразделения;
- ПО 2. оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- ПО 3. принятия управленческих решений;

**уметь:**

- У1. рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У2. вести табель учета рабочего времени работников;
- У3. рассчитывать заработную плату;
- У4. рассчитывать экономические показатели структурного подразделения

организации;

- У5. организовать работу коллектива исполнителей;
- У6. оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и

готовой продукцией;

**знать:**

- З1. методику расчета выхода продукции;
- З2. порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- З3. методику расчета заработной платы;
- З4. структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- З5. методики расчета экономических показателей;
- З6. основные приемы организации работы исполнителей;
- З7. формы документов, порядок их заполнения.

## Личностные результаты освоения образовательной программы

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

#### 1.4 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

<b>Вид учебной работы</b>		<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>268</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>148</b>
в том числе:		
	практические занятия	52
	Практическая подготовка	54
<b>Консультации</b>		<b>6</b>
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>
<b>Производственная (по профилю специальности) практика</b>		<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>квалификационного экзамена (6 часов)</b>	

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 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.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

#### 3.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов						Практическая подготовка (практика), часов					
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная					
				лекции	практические занятия						практическая подготовка	курсовая работа (проект)			
						Всего	42	106	6						
МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		154													
<b>ПК 3.1-3.5</b>	Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия	40													
	Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия	409													
	Раздел 3 Организация труда и управление персоналом	20													
	Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала	46													
	<b>Консультации</b>	6													
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2													
<b>ПК 3.1-3.5</b>	<b>Учебная практика</b>	36	36												
<b>ПК 3.1-3.5</b>	<b>Производственная практика</b>	72	72												
	<b>Квалификационный экзамен</b>	6													
	<b>Всего</b>	<b>268</b>	<b>108</b>	<b>148</b>	<b>42</b>	<b>52</b>	<b>106</b>	<b>6</b>							

### 3.2 Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень освоения	
<b>МДК. 04.01. Управление структурным подразделением организации</b>					
<b>Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия</b>					
<b>Тема 1.1</b>					
Организационные структуры управления	<b>Содержание</b>		ПО1-3, У1-6, 31-7 ОК1-5, 7, 9 ЛР 7, ПК3.1-3.5		
	1	Организационная структура управления предприятием		2	1
	2	Организационная структура управления структурным подразделением		2	1
	<b>Практические занятия</b>				
		Разработка рациональной структуры предприятия по заданной ситуации		2	2
		Организационные схемы управления предприятием и структурным подразделением		2	2
		Разработка схемы организации производственного потока		2	2
		Разработка положения о структурном подразделении		2	2
		Разработка должностных инструкций руководителя		2	2
		Разработка должностных инструкций работников подразделения		2	2
		Разработка модели рабочего места		2	2
		Точка рубежного контроля		2	
	<b>Тема 1.2 Планирование на предприятии и в структурном подразделении</b>				
	<b>Содержание</b>				
		Планирование - функции и методы. Характеристика планов по срокам и содержанию.		2	1
		Этапы разработки производственных и бизнес-планов		2	1
		Планирование производственных показателей деятельности структурного подразделения		2	1
	<b>Практические занятия</b>				
		Составление планов производственно-хозяйственной деятельности		2	2
		Разработка раздела бизнес-плана перерабатывающего предприятия по производственной программе		2	2
		Разработка раздела бизнес-плана перерабатывающего предприятия по		2	2



	издержкам производства			
	Планирование финансовых показателей перерабатывающего предприятия	2		2
	Составление плана работы структурного подразделения по заданной ситуации	2		2
	Составление плана работы структурного подразделения по заданной ситуации	2		2
	Планирование производства отдельных видов продукции	1		2
	Точка рubeжного контроля	1		
	<b>Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия</b>			
	<b>Содержание</b>			
	Основные экономические показатели деятельности предприятия	1		1
	Основные экономические показатели деятельности структурного подразделения	1		1
	<b>Практические занятия</b>			
	Анализ производства и выхода продукции	2		2
	<b>Содержание</b>			
	Основные средства предприятия - сущность, понятие, классификация.	1		1
	Показатели эффективности использования основных фондов	1		1
	Экономическая сущность оборотных средств, их отличие от основных средств. Оборачиваемость оборотных средств	2		1
	<b>Практические занятия</b>			
	Расчет состава, структуры основных средств	2		2
	Показатели эффективности использования основных фондов	2		2
	Состав и структура оборотных средств	4		2
	Расчет показателей оборачиваемости оборотных средств	2		2
	Точка рubeжного контроля	2		
	<b>Содержание</b>			
	Экономическая сущность издержек, их классификация. Себестоимость продукции.	1		1
	Факторы, влияющие на величину издержек. Пути снижения издержек	1		1
	<b>Практические занятия</b>			

	Экономический анализ затрат на производство продукции	2		2
	Анализ себестоимости продукции	2		2
Тема 2.4 Финансовые показатели деятельности организации	<b>Содержание</b>			
	Экономическая сущность прибыли и рентабельности. Факторы, влияющие на величину прибыли	1		1
	Виды прибыли. Пути повышения прибыли и рентабельности	1		1
	Практические занятия			
	Расчет финансовых показателей деятельности организации	4		2
Тема 2.5 Ценообразование на предприятии	Расчет влияния факторов на производство продукции	4		2
	<b>Содержание</b>			
	Понятие цены. Виды цен	1		1
	Методы ценообразования	1		1
	Практические занятия			
	Определение цены реализации основных видов продукции мясоперерабатывающего предприятия	1		2
	Точка рubeжного контроля	1		
<b>Раздел 3 Организация труда и управление персоналом</b>				
Тема 3.1 Система управления персоналом	<b>Содержание</b>			
	Современная система управления персоналом. Принципы работы системы управления	1		1
	Организация взаимодействия подразделений: разделение полномочий, ответственности, исключение дублирования функций. Возможности делегирования	1		1
	Алгоритм принятия управленческого решения	2		1
	Практические занятия			
	Проведение собеседований с кандидатами на различные вакансии штатного расписания	2		2
	Организация работы исполнителей коллектива	2		2
	<b>Содержание</b>			
	Документооборот на предприятии	2		1
	Практические занятия			
	Заполнение первичной документации по приему сырья	2		2
	Заполнение первичной документации по транспортировке готовой	2		2

	продукции					
	Заполнение личной документации		2			2
Тема 3.3 Основные виды документов системы управления	<b>Содержание</b>					
	Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии		2			1
	Практические занятия					
	Заполнение организационно-распорядительных форм документов (договоры)		1			2
	Точка рубежного контроля		1			
<b>Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала</b>						
Тема 4.1 Мотивация персонала	<b>Содержание</b>					
	Мероприятия по мотивации персонала		1			1
	Мероприятия по стимулированию персонала		1			1
	Материальное и нематериальное поощрение: основные виды и формы поощрений		2			1
	Практические занятия					
	Разработка мероприятий по мотивации персонала структурного подразделения предприятия		4			2
	Разработка мероприятий по стимулированию персонала структурного подразделения предприятия		2			2
	Стратегия преодоления конфликтов		2			2
	<b>Содержание</b>					
	Порядок учета рабочего времени. Табель учета рабочего времени. Эффективность его использования		1			1
Тема 4.2 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	Формы и системы оплаты труда. Расчет заработной платы работников		1			1
	Современные формы оплаты труда		2			1
	Практические занятия					
	Заполнение табеля учета рабочего времени		4			2
	Заполнение табеля учета рабочего времени		2			2
	Расчет месячной заработной платы работников структурного подразделения		2			2
	Расчет фонда заработной платы работников структурного подразделения		2			2

	Разработка Положения о премировании	2		2
	Анализ заработной платы	2		2
	Точка рубежного контроля	2		
Тема 4.3 Оценка эффективности работы по управлению персоналом	<b>Содержание</b>			
	Контроль исполнения на всех стадиях работ	2		1
	Виды контроля	1		1
	Эффективность использования персонала	1		1
	Практические занятия			
	Оценка эффективности работы по управлению персоналом	4		2
	Решение производственных ситуаций по определению методов управления финансовыми рисками	2		2
	Решение производственных ситуаций	3		2
	Точка рубежного контроля	1		
	Консультации	6		
<b>Дифференцированный зачет</b>				
	<b>Учебная практика</b>			
	Организационная структура управления на примере ООО «Агросила. Челны-МПК»	7:12		ПО1-3, У1-6, 31-7
	Должностная инструкция техника-технолог	7:12		
	Планирование основных показателей производства	7:12		ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5
	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов	7:12		
	Организация работы трудового коллектива на производстве	5:12		
	Дифференцированный зачет по УП	2		
	<b>Производственная практика</b>			
	Организационная структура управления предприятием практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7:12		ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5
	Организационно - правового обеспечения деятельности предприятия практики	7:12		
Организация документооборота на предприятии практики	7:12			
Ценообразование на предприятии	7:12			
Система управления персоналом	7:12			

	Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии	7:12		
	Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	7:12		
	Учетно-отчетная документация по движению материалов, готовой продукции	7:12		
	Учетно-отчетная документация по движению материалов, готовой продукции	7:12		
	Учетно-отчетная документация по движению материалов, готовой продукции	5:12		
	Дифференцированный зачет по ПП	2		
		6		
Квалификационный экзамен	Всего по ПМ.04	268		

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета управления структурным подразделением

б) Оборудование учебного кабинета:

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	Методическое сопровождение
Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия	Наглядные пособия: 1. Видеоматериалы по МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации Экономика и управление предприятий АПК 2. Демонстрационные материалы по МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации Слайды: «Состав и структура сельскохозяйственного предприятия», «Предприятие - основное звено экономики», «Производственная и организационная структура предприятия», «Организация производства», «Прогнозирование и планирование деятельности»
Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия	
Раздел 3 Организация труда и управление персоналом	
Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала	

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Грибов, В.Д.. Управление структурным подразделением организации + Приложение: Тесты : Учебник / В.Д. Грибов — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : РИПО, 2021. — 127 с. : ил. - ISBN 978-985-7253-45-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247152> (дата обращения: 10.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

3. Базаров Т.Ю. Управление персоналом [ Электронный ресурс ]: учебник для обучающихся по программам среднего профессионального образования / Т. Ю. Базаров - Москва: Академия, 2019 - 316 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moskow.ru/reader/?id=358407>.

4. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю. В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1.

5. Дорофеева Л. И. Основы теории управления: учебник и практикум для среднего профессионального образования и бакалавриата [ Электронный ресурс ]: учебник / Л. И. Дорофеева - Москва|Берлин: Директ-Медиа, 2020 - 424 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570832>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://doi.org/10.23681/570832>.

6. Коргова М.А. Менеджмент. Управление организацией [ Электронный ресурс ]: Учебное пособие для СПО / Коргова М. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 197 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456661>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/FEA99318-615E-4F0E-A2B8-3C6BD7BC856E>.

7. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

8. Чиликина И. А. Управление персоналом [ Электронный ресурс ]: Учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина - Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019 - 76 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/85992.html>.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курса):** наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия		
ПО1-3, У1-6, З1-7 ОК1-5, 7, 9 ЛР 7, ПК3.1-3.5	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля
Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия		
ПО1-3, У1-6, З1-7 ОК1-5, 7, 9 ЛР 7, ПК3.1-3.5	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля
Раздел 3 Организация труда и управление персоналом		
ПО1-3, У1-6, З1-7 ОК1-5, 7, 9 ЛР 7, ПК3.1-3.5	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля
Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала		
ПО1-3, У1-6, З1-7 ОК1-5, 7, 9 ЛР 7, ПК3.1-3.5	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	Точка рубежного контроля
<b>Учебная практика</b>		



ПО1-3, У1-6, З1-7 ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>- учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>- проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий;</li> <li>- проверка дневника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Производственная практика</b>		
ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>- учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>- проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий;</li> <li>- проверка дневника</li> <li>- проверка отчета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**  
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

индекс и наименование  
междисциплинарных курсов

МДК 04.01 Технология производства  
полуфабрикатов из мяса птицы

г. Набережные Челны  
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР  
/ Е.В. Табарова  
«19» 04 2023 г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции  
общественного питания»  
Протокол № 7  
от «19» 04 2023 г.  
Председатель ЦМК

А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
/ Л.А. Шарафутдинова  
«19» 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО  
«Агросила» по вопросам деятельности  
ООО «Агросила. Челны-МПК»  
/ Д.З. Имамов  
«19» 04 2023 г.

Разработана на основе:

- ФГОС СПО по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения. Приказ  
Министерства просвещения РФ 18 мая  
2022 г. N 343

Примерной программы воспитания по  
укрупненной группе 19.00.00  
«Промышленная экология и  
биотехнологии»

Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл.  
технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»  
Шарафутдинова Л.А. преподаватель  
специальных дисциплин, высшая кв.  
категория  
Худакова Л.В., преподаватель специальных  
дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н.  
Абдрахманова Э.Ф., мастер  
производственного обучения, первая кв.  
категория

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## **ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы** (индекс и наименование профессионального модуля)

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы** и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

**1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** относится к профессиональным модулям профессионального цикла

**1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

иметь практический опыт:

**иметь практический опыт:**

ПО1. контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

ПО2. производства полуфабрикатов из мяса птицы;

ПО3. эксплуатации технологического оборудования;

**уметь:**

У1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;

У2. организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;

У3. выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

У4. выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

У5. устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;

У6. обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;

У7. производить контроль качества готовой продукции;

У8. готовить продукцию к реализации

**знать:**

З 1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;

З 2. требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;

- 3 3. режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- 3 4. изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- 3 5. причины возникновения брака;
- 3 6. методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- 3 7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- 3 8. требования охраны труда и правила техники безопасности производства

Личностные результаты освоения образовательной программы

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

#### 1.4 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>444</b>
<b>Общее количество часов практической подготовки</b>		<b>294</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>220</b>
в том числе:		
	практические занятия	76
	Практическая подготовка	78
<b>Консультации</b>		<b>2</b>
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>квалификационного экзамена (6 часов)</b>	

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, трудовыми функциями (ТФ), включающими в себя освоение трудовых действий (ТД), приобретение необходимых умений (НУ) и необходимых знаний (НЗ).

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

#### 3.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)					
МДК 04.01. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы		222	78	220	66	76	78		2		6		
ПК 1.2 ПК 2.1	Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.	222	78	220	66	76	78						
	Консультации	2											
	Дифференцированный зачет	2		2									
ПК 1.2 ПК 2.1	Учебная практика	72										72	
ПК 1.2 ПК 2.1	Производственная практика	144											144
	Квалификационный экзамен	6											
	Всего	444		226	66	76	78		2		6		



### 3.2 Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень освоения		
1	2	3	4	5		
Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.						
Тема 1. 1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	Содержание		ПО1-ПО3 У1-У8 31-38 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1			
		Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.			2	1
		Приемка всех видов птицы.			2	1
		Проведение уоя птицы.			2	1
		Процессы первичной переработки птицы.			2	
		Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.			2	
		Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы.			2	
		Требования к категориям тушек птицы.			1	
		Точка рубежного контроля			1	
	Практические занятия					
		Изучение особенности строения тушки курицы.			6	2
	Изучение составных частей тушек птицы.	4	2			
Тема 1. 2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.	Содержание		ПО1-ПО3 У1-У8 31-38 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1			
		Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.			2	1
		Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов.			2	1
		Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.			2	1
		Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам.			2	1
		Охлаждение и замораживание мяса птицы.			2	
		Процесс дефростации тушек птицы. Процессы мойки тушек птицы.			1	
		Точка рубежного контроля			1	
	Практические занятия					

		Обвалка тушек птицы.	4		2
		Сортировка мяса птицы.	4		2
		Выделения филе от тушки птицы.	4		2
		Технология охлаждение и замораживание.	3		2
		Точка рубежного контроля	1		
		Практическая подготовка			
		Разделка тушек птицы на дисковых пилах.	4		2
		Отделение окорочков от тушки птицы.	4		2
		Разделка тушек птицы на ленточной пиле.	2		2
		Отделению крыльев по плечевому суставу (ручного отделения).	2		2
		Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков).	2		2
		Отделение грудки и выделение филе.	2		2
		Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе.	2		2
		Точка рубежного контроля	2		
Тема 1. 3 <b>Функциональные свойства мышечных белков в продуктах из мяса птицы</b>	Содержание			ПО1-ПО3 У1-У8 31-38 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1	
	1	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ливерных колбас	2		1
	2	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве кровяных колбас	2		
	3	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов	2		
	4	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев	2		
	5	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве студней и холодцов	2		
	Практические занятия				
		Составление технологических схем производства структурированных колбасных изделий из мяса птицы	4		
		Составление технологических схем производства ливерных колбас	4		
		Составление технологических схем производства кровяных колбас	4		
		Составление технологических схем производства паштетов	4		
	Составление технологических схем производства зельцев	4			

		Составление технологических схем производства студней и холодцов	4		
		Точка рубежного контроля	2		
	Практическая подготовка				
		Технологический процесс использования мяса птицы в производстве ливерных колбас	4		
		Технологический процесс использования мяса птицы в производстве кровяных колбас	4		
		Технологический процесс использования мяса птицы в производстве паштетов	4		
		Технологический процесс использования мяса птицы в производстве зельцев	2		
		Технологический процесс использования мяса птицы в производстве студней и холодцов	2		
		Точка рубежного контроля	2		
<b>Тема 1. 4 Формованные и эмульгированные продукты из мяса птицы</b>	Содержание			ПО1-ПО3 У1-У8 З1-З8 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1	
	1	Выбор сырья для производства формованных и эмульгированных продуктов	2		1
	2	Технологический процесс производства формованных и эмульгированных продуктов	2		
	3	Созревание формованных и эмульгированных продуктов	2		
	4	Формирование структуры формованных и эмульгированных продуктов	2		
	5	Условия климатизации сушки и созревания формованных и эмульгированных продуктов	2		
	6	Дозревание и хранение формованных и эмульгированных продуктов	2		
	Практические занятия				
	1	Составление технологических схем производства формованных и эмульгированных изделий из мяса птицы	4		
	2	Составление технологических схем производства изделий из мяса птицы в панировке	4		
		Точка рубежного контроля	2		
	Практическая подготовка				
		Технологический процесс производства формованных и	4		

		эмульгированных продуктов			
		Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов	4		
Тема 1.5 Оборудование, используемое для производства полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание			ПО1-ПО3 У1-У8 З1-З8 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1	
	1	Оборудование необходимое для подготовки сырья	2		1
	2	Оборудование необходимое для посола	2		
	3	Оборудование необходимое для приготовления фарша	2		
	4	Оборудование необходимое для формования	2		
	5	Оборудование необходимое для термической обработки	2		
	6	Оборудование необходимое для контроля качества готовой продукции	2		
	Практические занятия				
	1	Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования	4		
		Точка рубежного контроля	2		
	Практическая подготовка				
		Правила обслуживания оборудования необходимого для подготовки сырья	4		
		Правила обслуживания оборудования необходимого для посола	4		
		Правила обслуживания оборудования необходимого для приготовления фарша	4		
		Правила обслуживания оборудования необходимого для формования	4		
	Правила обслуживания оборудования необходимого для термической обработки	4			
Тема 1.6 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание			ПО1-ПО3 У1-У8 З1-З8 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1	
		Виды тары для упаковки и санитарные требования.	1		1
		Способы упаковки изделий из мяса птицы.	1		1
		Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.	2		
		Фасование и упаковывание готовых изделий. Оборудование.	2		
	Практические занятия				
		Качество продукции на примере ассортимента натуральных полуфабрикатов	5		
	Точка рубежного контроля	1			

	<b>Практическая подготовка</b>				
	Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы.	4		2	
	Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	4		2	
	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы.	4		2	
	<b>Учебная практика</b>				
	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников цеха производства полуфабрикатов	7:12	ПО1-ПО3 У1-У8 31-38 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	2	
	Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов	7:12		2	
	Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	7:12		2	
	Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров	7:12		2	
	Выделения филе, окорочков ручным способом	7:12		2	
	Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов	7:12		2	
	Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	7:12		2	
	Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.	7:12		2	
	Замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	7:12		2	
	Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы	5:12		2	
	Дифференцированный зачет по УП	2			
	<b>Производственная практика</b>				
	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией	7:12		ПО1-ПО3 У1-У8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	3
	Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов	7:12			
	Термическая обработка натуральных полуфабрикатов	7:12	3		
	Расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов	7:12	3		
	Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов	7:12	3		
	Разделка тушек птицы для производства натуральных	7:12	ПО1-ПО3		3

	полуфабрикатов		У1-У8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	
	Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания	7:12		3
	Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания	7:12		3
	Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов	7:12		3
	Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов	7:12		3
	Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы	7:12		3
	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7:12		3
	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7:12		3
	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов	7:12		3
	Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	7:12		3
	Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	7:12		3
	Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		3
	Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7:12		3
	Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов	7:12		3
	Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов	5:12		3
	Дифференцированный зачет по ПП	2		
Консультации		2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего по МДК.04.01		220		
Квалификационный экзамен		6		
Всего по ПМ.04		444		

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета обучения: «Технологии мяса и мясных продуктов», лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции»

б) Оборудование учебного кабинета:

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	Методическое сопровождение
Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.	<ul style="list-style-type: none"><li>- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СанПиН и т.д.);</li><li>- инструкции по ТБ, оказанию первой медицинской помощи;</li><li>- комплект технологических карт по обработке продуктов убоя сельскохозяйственных животных;</li><li>- макеты технологических схем обработки продуктов убоя сельскохозяйственных животных;</li><li>- схемы поточно-механизированных линий обработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов;</li><li>- плакаты по анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных;</li><li>- чертежи единиц технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</li></ul>

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Технология изготовления замороженных готовых блюд: учебное пособие для СПО/ Т.Е.Бурова, И.А.Баженова, Т.С.Баженова.-Санкт-Петербург: Лань,2022-148с.: ил .- Текст:непосредственный. ISBN 978-5-8114-9540-5

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник для СПО/В.И.Криштафович: под общей редакцией В.И. Криштафович.-Санкт-Петербург:Лань,2021.-432 с.:ил.-Текст: непосредственный.- ISBN 978-5-8114-8437-9

б) дополнительные источники:

1. Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : РИПО, 2021. — 127 с. : ил. - ISBN 978-985-7253-45-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247152> (дата обращения: 10.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

3. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019 - 472 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86529.html>

4. Бурова, Т. Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья : учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-6043433-6-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93570.html>

5. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - Режим доступа: по подписке. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>

6. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>

7. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю. В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1.

8. 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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456403> Дополнительные источники:

9. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. - Санкт-Петербург, 2020. - Режим доступа: <http://elanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. - Москва, 2020. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. - 2020. - Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. - Москва, 2020. - Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. - Москва, 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курса):** наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.</b>		
ПО1-ПО3 У1-У8 З1-З8 ОК1-5, 7, 9 ЛР 4, ПК 1.2, ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- беседа;</li> <li>- диалог;</li> <li>- задания в тестовой форме;</li> <li>- практические занятия;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.</li> </ul>	Точка рубежного контроля
<b>Учебная практика</b>		
ПО1-ПО3 У1-У8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>- учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>- проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий;</li> <li>- проверка дневника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Производственная (по профилю специальности) практика</b>		
ПО1-ПО3 У1-У8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>- учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>- проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий;</li> <li>- проверка дневника</li> <li>- проверка отчета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>