

Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.12 «Технология продуктов питания
животного происхождения»**

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Техник-технолог

**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

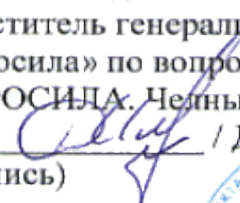
протокол № 6 от 16 апреля .2025

**Утверждено Приказом ГАПОУ
«Набережночелнинский
технологический техникум»:**

приказ № 184/1 от 17 апреля 2025

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «АГРОСИЛА. Челны-МПК»**

Контактные данные
Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности ООО
«АГРОСИЛА. Челны - МПК»

 / Д.З. Имамев
(подпись) (Ф.И.О.)

2025 год



Содержание

Раздел 1. Общие положения

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы*
- 1.2. Нормативные документы*
- 1.3. Перечень сокращений*

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников*
- 3.2. Профессиональные стандарты*
- 3.3. Обсуждаемые виды деятельности*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции*
- 4.2. Профессиональные компетенции*
- 4.3. Матрица компетенций выпускника*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

- 5.1. Учебный план*
- 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы*
- 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)*
- 5.4. Календарный учебный график*
- 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей*
- 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы*
- 5.7. Практическая подготовка*
- 5.8. Государственная итоговая аттестация*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы*
- 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий*
- 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы*
- 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы*
- 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся*

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (далее ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2 Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. №555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения. Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года №343	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Составитель фарша 4 разряда Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 3 разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4464 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1918	1064
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	516	108
общепрофессиональный цикл	398	100
профессиональный цикл	1858	160
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	1260 - 432 - 828	1260 - 432 - 828
Вариативная часть образовательной программы	854	564
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	438	100
ОП.09 Теоретические основы цифровой экономики	56	10
ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	330	216
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	2988	1628

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общие виды деятельности:

ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ВД.3 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

3.2. Профессиональные стандарты

Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения. Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	Составитель фарша 4 разряда	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А - Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД.3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы
Составитель фарша 4 разряда	ПМ.05 Составитель фарша

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.04	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		Навыки:
		Н 1.1.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 1.1.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов

линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		Н 1.1.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.04	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 1.1.05	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 1.1.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		Н 1.1.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.08	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 1.1.09	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 1.1.10	участия в планировании основных показателей производства
		Н 1.1.11	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 1.1.12	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
		Н 1.1.13	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
			Умения:
		У 1.1.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		У 1.1.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 1.1.03	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		У 1.1.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 1.1.05	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и

			выявлять причины несоответствия нормам
		У 1.1.06	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
		У 1.1.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		У 1.1.08	учитывать рабочее время и выработку работающих
		У 1.1.09	контролировать выполнение производственных плановых заданий
		У 1.1.10	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда
		З 1.1.02	производственный контроль на предприятиях отрасли
		З 1.1.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 1.1.04	основы производственного учета
		З 1.1.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.1.06	виды брака и его учет в производстве
		З 1.1.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.1.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		Навыки:
		Н 1.2.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 1.2.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.2.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.2.04	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 1.2.05	оформления документов на отпущенную продукцию

		Н 1.2.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		Н 1.2.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		Н 1.2.08	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции
		Н 1.2.09	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
		Н 1.2.10	определения потребности в рабочей силе
		Н 1.2.11	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
		Н 1.2.12	учета рабочего времени и выработки работающих
		Н 1.2.13	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
		Н 1.2.14	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 1.2.15	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 1.2.16	участия в планировании основных показателей производства
		Н 1.2.17	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
		Н 1.2.18	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 1.2.19	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
		Н 1.2.20	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
		Н 1.2.21	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
		Н 1.2.21	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
			Умения:

		У 1.2.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		У 1.2.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 1.2.03	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
		У 1.2.04	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		У 1.2.05	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У 1.2.06	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		У 1.2.07	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		У 1.2.08	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 1.2.09	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
		У 1.2.10	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У 1.2.11	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
		У 1.2.12	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
		У 1.2.13	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		У 1.2.14	определять потребности в рабочей силе
		У 1.2.15	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах

		У 1.2.16	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		У 1.2.17	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		У 1.2.18	учитывать рабочее время и выработку работающих
		У 1.2.19	контролировать выполнение производственных плановых заданий
		У 1.2.20	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
			Знания:
		З 1.2.01	требования охраны труда
		З 1.2.02	производственный контроль на предприятиях отрасли
		З 1.2.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 1.2.04	основы производственного учета
		З 1.2.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.2.06	виды брака и его учет в производстве
		З 1.2.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.2.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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		Навыки:
		Н 2.1.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.1.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.1.03	первичной обработки сырья
		Н 2.1.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
		Н 2.1.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.1.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения

	готовой продукции из мясного сырья.	Н 2.1.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Н 2.1.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.1.09	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.1.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья
		Н 2.1.11	контроля качества
		Н 2.1.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.1.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.1.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.1.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.1.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		У 2.1.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.1.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.1.07	ведения первичной документации
		У 2.1.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.1.01	общие сведения о мясном скотоводстве
		З 2.1.02	физико-химические, органолептические, технологические и

			микробиологические свойства мясного сырья
		3 2.1.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		3 2.1.04	ход приемки сырья животного происхождения
		3 2.1.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		3 2.1.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		3 2.1.07	режимы первичной переработки мясного сырья
		3 2.1.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		3 2.1.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		3 2.1.10	требования к контролю и регуливке температурного режима при помощи КИП
		3 2.1.11	формы и правила ведения первичной документации
		3 2.1.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		3 2.1.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей		Навыки:
		Н 2.2.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.2.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.2.03	первичной обработки сырья
		Н 2.2.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с

	промышленной переработки		требованиями технической документации;
		Н 2.2.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.2.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.2.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.2.08	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.2.09	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества
		Н 2.2.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества
		Н 2.2.11	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.2.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.2.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.2.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.2.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		У 2.2.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.2.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.2.07	ведения первичной документации

		У 2.2.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.2.01	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		З 2.2.02	ход приемки сырья животного происхождения
		З 2.2.03	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		З 2.2.04	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		З 2.2.05	режимы первичной переработки мясного сырья
		З 2.2.06	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		З 2.2.07	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		З 2.2.08	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		З 2.2.09	формы и правила ведения первичной документации
		З 2.2.10	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения

		З 2.2.11	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья			Навыки:
		Н 2.3.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.3.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.3.03	первичной обработки сырья
		Н 2.3.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
		Н 2.3.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.3.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.3.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Н 2.3.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.3.09	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.3.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья
		Н 2.3.11	контроля качества
		Н 2.3.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.3.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.3.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.3.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.3.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности

		У 2.3.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.3.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.3.07	ведения первичной документации
		У 2.3.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.3.01	общие сведения о мясном скотоводстве
		З 2.3.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
		З 2.3.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		З 2.3.04	ход приемки сырья животного происхождения
		З 2.3.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		З 2.3.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		З 2.3.07	режимы первичной переработки мясного сырья
		З 2.3.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		З 2.3.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		З 2.3.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		З 2.3.11	формы и правила ведения первичной документации

		З 2.3.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		З 2.3.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса		Навыки:
		Н 3.1.01	планирования работы структурного подразделения
		Н 3.1.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.1.03	принятия управленческих решений
			Умения:
		У 3.1.01	рассчитывать выход продукции в ассортименте
		У 3.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
			Знания:
		З 3.1.01	принципов и форм организации производственного процесса
		З 3.1.02	методики расчета выхода продукции
		З 3.1.03	структуры издержек производства и пути снижения затрат
		З 3.1.04	методики расчета экономических показателей
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями		Навыки:
		Н 3.2.01	планирования работы структурного подразделения
		Н 3.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.2.03	принятия управленческих решений
			Умения:
		У 3.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
		У 3.2.02	оформлять планы работы по установленной форме
		У 3.2.03	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
			Знания:
		З 3.2.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды)

		З 3.2.02	основные приемы организации работы исполнителей
		З 3.2.03	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива		Навыки:
		Н 3.3.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 3.3.02	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
		Н 3.3.03	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
		Н 3.3.04	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
		Н 3.3.05	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 3.3.06	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 3.3.07	участия в планировании основных показателей производства
			Умения:
		У 3.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
		У 3.3.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 3.3.03	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 3.3.04	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		У 3.3.05	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 3.3.06	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		У 3.3.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
			Знания:

		З 3.3.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
		З 3.3.02	основные приемы организации работы исполнителей
		З 3.3.03	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива		Навыки:
		Н 3.4.01	группировки и анализа информации
		Н 3.4.02	расчета показателей производительности труда
		Н 3.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
		Н 3.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
		Н 3.4.05	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
			Умения:
		У 3.4.01	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
		У 3.4.02	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
		У 3.4.03	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
		У 3.4.04	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
			Знания:
		З 3.4.01	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию		Навыки:
		Н 3.5.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 3.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 3.5.03	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 3.5.04	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары

		Н 3.5.05	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
			Умения:
		У 3.5.01	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 3.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У 3.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		У 3.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 3.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У 3.5.01	определять потребности в рабочей силе
		У 3.5.06	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 3.5.07	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
			Знания:
		З 3.5.01	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 3.5.02	основы производственного учета
		З 3.5.03	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 3.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям
Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 4.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		Навыки:
		Н 4.1.01	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 4.1.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.03	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических

			операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 4.1.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
		У 4.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 4.1.02	Определять категории упитанности птицы
		У 4.1.03	Определять дефекты обработки
		У 4.1.04	Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу
		У 4.1.05	Выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий
		У 4.1.06	Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов
		У 4.1.07	Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий
		У 4.1.08	Контролировать температурные параметры процессов
			Знания:
		З 4.1.01	Устройство и правила эксплуатации оборудования
		З 4.1.02	Режимы технологической обработки мясопродуктов в зависимости от качества сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций
		З 4.1.03	Правила подбора сырья
		З 4.1.04	Рецептуры рассолов
		З 4.1.05	Режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов

		З 4.1.06	Нормы выхода продукции
ПК 4.2 Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы			Навыки:
		Н 4.2.01	технического обслуживания оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
			Умения:
		У 4.2.01	подготавливать технологическое оборудование к работе
		У 4.2.02	выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения
			Знания:
		З 4.2.01	устройство и принцип действия различных типов оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.2.02	требования безопасности к ведению работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
	ПК 4.3 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий		Навыки:
		Н 4.3.01	Ведение учетно-отчетной документации по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
			Умения:
		У 4.3.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
		У 4.3.02	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У 4.3.03	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У 4.3.04	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З 4.3.01	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и

			вычислительных систем, применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.3.02	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.3.03	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
		З 4.3.04	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
Ведение процесса подготовки и составления фарша	ПК 5.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией		Навыки:
		Н 5.1.01	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птицепеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.02	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.03	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
		Н 5.1.04	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на

			автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.05	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.06	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.07	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
			Умения:
		У 5.1.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

			технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 5.1.02	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
		У 5.1.03	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		У 5.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 5.1.05	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 5.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке

			данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 5.1.07	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
		У5.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		У5.1.09	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У5.1.10	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
			Знания:
		3 5.1.01	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		3 5.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.06	Порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по

			производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 5.1.10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		3 5.1.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

			измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 5.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		Навыки:
		Н 5.2.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 5.2.03	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.04	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 5.2.05	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Н 5.2.06	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 5.2.07	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.08	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода

			сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.09	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 5.2.10	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 5.2.11	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
			Умения:
		У 5.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 5.2.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 5.2.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 5.2.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 5.2.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 5.2.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 5.2.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем

		У 5.2.08	Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
		У 5.2.09	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 5.2.10	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 5.2.11	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.12	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.13	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 5.2.14	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 5.2.15	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из

			мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 5.2.16	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 5.2.17	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.18	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 5.2.19	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.20	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.21	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 5.2.22	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		У 5.2.23	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
			Знания:
		З 5.2.01	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убоя, требования стандартов на скот для убоя
		З 5.2.02	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 5.2.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		З 5.2.04	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 5.2.05	Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины

			дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
		3 5.2.06	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		3 5.2.07	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.08	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		3 5.2.09	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.10	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.11	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.12	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.13	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по

			производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.14	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.15	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.16	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.17	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.18	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.19	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при

			производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		3 5.2.20	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.	А.4 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях В.4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения С.5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			

					полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства

					продуктов питания из мясного сырья
	ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей	Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.	А.4 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях В.4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения С.5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

		промышленной переработки.			полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.			В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства

					продуктов питания из мясного сырья
	ВД.3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.	А.4 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях В.4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения С.5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

					производства продуктов питания животного происхождения В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ВД по запросу работодателя		ПК 4.1 Вести процесс изготовления	Профессиональный стандарт 22.002	А.4 Ведение технологического	А/01.4 Техническое обслуживание

	ВД.4 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	полуфабрикатов из мяса птицы	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.	процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях В.4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 4.2 Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы			
		ПК 4.3 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий			

					В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ВД.5 Составитель фарша 4 разряда	ПК 5.1 Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку.	Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.	А.4 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях В.4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями В/01.4 Проведение организационно-	
	ПК 5.2 Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции.				
	ПК 5.3 Составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему				

		месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов.			технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 5.4 Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей.			
		ПК 5.5 Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку.			
		ПК 5.6 Передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку).			
		ПК 5.7 Включение и опробование технологического оборудования			

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

[illegible]

[illegible]

¹ *Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования*

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

[illegible]

СГ.01	История России	к.р.	54		18	34				54					54	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	к.р.	62	20		40				62				26	36	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	диф. зач	72	24	22	26				72						72
СГ.04	Физическая культура	диф. зач	94	16	2	72				94				26	28	24
СГ.05	Основы бережливого производства	к.р.	38	6	12	20				38						38
СГ.06	Основы финансовой грамотности	к.р.	36	6	10	20				36						36
СГ.07	Татарский язык делового общения	к.р.	56	18	20	18				56				56		
СГ.08	Русский язык и культура речи	к.р.	58	18	20	18				58					58	
СГ.09	Основы философии	к.р.	46		14	30				46					46	
ОП	Общепрофессиональный цикл		398													
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	к.р.	48	10	18	20				48						48
ОП.02	Процессы и аппараты	диф. зач	34	10	12	10				34		34				
ОП.03	Метрология и стандартизация	диф. зач	34	10	10	12				34					34	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	к.р.	34	10	12	12				34				34		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	к.р.	70	20	20	26				70					32	38
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	диф. зач	32	10	12	10				32			32			
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	диф. зач	34	10	12	10				34		34				
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	экз	56	10	10	30			6		56					56
ОП.09	Теоретические основы цифровой экономики	диф. зач	56	10	14	32					56					56
П.00	Профессиональный цикл															
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		534	86	62	50	20	10	12	374	160	46	212	276		
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	диф. зач	108	36	32	30		8		108		46	30	32		
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических	экз	132	50	30	20	20	2	6	80	52		38	94		

	линиях производства пищевой продукции из мясного сырья																
УП.01	Учебная практика	диф. зач	72	72						36	36		72				
ПП.01	Производственная практика	диф. зач	216	216						144	72		72	144			
ПМ.01 КЭ	Квалификационный экзамен	экз	6						6	6				6			
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		466	34	30	34			6	286	180			50	416		
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	диф. зач	100	34	30	34				64	36			50	50		
УП.02	Учебная практика	диф. зач	144	144						72	72				144		
ПП.02	Производственная практика	диф. зач	216	216						144	72				216		
ПМ.02 КЭ	Квалификационный экзамен	экз	6						6	6					6		
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		322		20	42			6	250	72					34	288
МДК.03.01	Управление структурным подразделением	диф. зач	64		20	42				28	36					34	30
УП.03	Учебная практика	диф. зач	72	72						72							72
ПП.03	Производственная практика	диф. зач	180	180						144	36						180
ПМ.03 КЭ	Квалификационный экзамен	экз	6						6	6							6
ПМ.04	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы		330	40	34	30			6		330					330	
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	диф. зач	70	24	24	20					70					70	
МДК.04.02	Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	диф. зач	38	16	10	10					38					38	
УП.04	Учебная практика	диф. зач	72	72							72					72	
ПП.04	Производственная практика	диф. зач	144	144							144					144	
ПМ.04 КЭ	Квалификационный экзамен	экз	6						6		6					6	
ПМ.05	Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего. Составитель фарша		206		20	36			6	206			206				
МДК.05.01	Технология составления фарша	диф.	56		20	36				56			56				

		зач														
УП.05	Учебная практика	диф. зач	72	72						72			72			
ПП.05	Производственная практика	диф. зач	72	72						72			72			
ПМ.05 КЭ	Квалификационный экзамен	экз	6						6	6			6			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216													216
Итого			4464													

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	56	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: правовых основ профессиональной деятельности
ОП.09	Теоретические основы цифровой экономики	56	2	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ цифровой экономики
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	160	1,2	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: организации и ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	180	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК».

				Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: обеспечения деятельности структурного подразделения
ПМ.04	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	330	1	По запросу работодателя
Итого		854		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Виды скота, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства Виды птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности Осуществление сдачи-приёмки для производства Вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий Осуществление сдачи-приёмки для производства Технологический процесс производства вареных колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных) в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	374	1,2,3	По перечню предприятий	

Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых) в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых) в соответствии с технологическими инструкциями Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов Технологическое оборудование по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Осуществление сдачи-приемки сырья для производства Приемка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Причины нарушений технологического процесса при производстве полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых) и предотвращение возможностей их возникновения Причины нарушений технологического процесса и предотвращение при производстве колбасных изделий возможностей их возникновения Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса) Проведение работ на технологическом оборудовании (фаршемешалки) Проведение работ на технологическом оборудовании (шприц – дозировщик)					

	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из субпродуктов птицы Технологический процесс консервирования полуфабрикатов из мяса Технологический процесс копчения полуфабрикатов из мяса Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов Технологический процесс приготовления порционных колбасных изделий на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Упаковка, маркирование, транспортировка колбасных изделий Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Обслуживание оборудования и средств автоматизации Участие в производственном процессе производства на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)					
2.	Методы оценки и показатели качества мяса Правила приемки и методы отбора образцов при экспертизе мяса птицы Организация входного контроль качества и безопасности мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии Организация входного контроль качества и безопасности вспомогательных компонентов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии Организация входного контроль качества и безопасности упаковочных материалов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых) в соответствии с	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	394	3,4	По перечню предприятий	

	производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии Технологический контроль и учет производства колбасных изделий Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов Выходной контроль готовой продукции из мясного сырья Качество продукции на примере ассортимента полуфабрикатов ООО «Агросила. Челны-МПК» Качество продукции на примере ассортимента колбасных изделий ООО «Агросила. Челны-МПК» Виды упаковки готовой продукции, применяемых ООО «Агросила. Челны-МПК» Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки Экспертиза качества мясных полуфабрикатов: правила приемки и отбора проб Метод контроля качества полуфабрикатов с начинкой полуфабрикатов Метод контроля качества полуфабрикатов с панировкой Метод контроля качества колбасных изделий Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс в соответствии с нормативно-технической документацией Технологический процесс в соответствии с нормативно - технической документацией Организация входного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов					

	Организация операционного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов Приемка сырья, вспомогательных материалов Технологический контроль и учет производства полуфабрикатов Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения Технологический контроль и учет производства колбасных изделий Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству порционных полуфабрикатов Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству мелкокусковых полуфабрикатов Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству колбасных изделий Причины, влияющие на качество продукции и способы устранения брака Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции Виды и назначение лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК» Организация контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки Лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»					

3.	Организационная структура управления на примере ООО «Агросила. Челны-МПК» Должностная инструкция техника-технолог Планирование основных показателей производства Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов Организация работы трудового коллектива на производстве Организационная структура управления предприятием практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Организационно - правового обеспечения деятельности предприятия практики Организация документооборота на предприятие практики Ценообразование на предприятии Система управления персоналом Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	252	6	По перечню предприятий	
4.	Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров Выделения филе, окорочков ручным способом Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. Замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы Расчет базовых характеристик рецептуры продукта с использованием прикладного программного обеспечения. Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии.	ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	256	5	По перечню предприятий	

	Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов Термическая обработка натуральных полуфабрикатов Расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов Учет складских операций с использованием прикладного программного обеспечения					
5.	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птицепеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-	ПМ.05 Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего. Составитель фарша	144	2	По перечню предприятий	

	измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией. Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией. Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией. Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде					

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени²

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	33	1188	17	612	16	576							8	288			8	288			11	1476
2 курс	28	1008	13	468	15	540							14	504	4	144	10	360			10	1512
3 курс	22	792	11	396	11	396							13	468	6	216	7	252	6	216	11	1476
Всего	83	2988	41	1476	42	1512							35	1260	10	360	25	900	6	216	32	4464

Обозначения и сокращения:

– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю); – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

² Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Агросила. «Челны-МПК», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Агросила. «Челны-МПК» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен. Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. Условия реализации образовательной программы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО. Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
процессов и аппаратов пищевых производств;
информационных технологий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технология мяса и мясных продуктов.

Лаборатории:

химии;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не

реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Агросила. «Челны-МПК», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %. Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях/

№ п/п	ФИО (при наличии специалистапрактика)	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом - практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалистапрактика осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Фасхутдинова Регина Ростямовна	ООО «Агросила. «Челны-МПК»	Заместитель главного бухгалтера	19 лет
2	Булгакова Жанна Романовна	ООО «Агросила. «Челны-МПК»	Начальник участка приготовления фарша	23 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программыРасчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с

Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики». Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 66132 рублей.

Рабочие программы профессиональных модулей

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

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ / Л.А. Шарафутдинова

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО

«Агросила» по вопросам деятельности

ООО «Агросила. Челны-МПК»

_____ / Д.З. Имамов

«__» _____ / 20__ 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

Калганова Ю.В., преподаватель
специальных дисциплин, высшая кв.
категория, к.п.н.

Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач

		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

		Уо 09.04	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

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»

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций (навыков, знаний, умений):

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		Навыки:
		Н 1.1.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 1.1.02	участия в производства продукции и планировании основных показателей оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.04	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 1.1.05	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 1.1.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		Н 1.1.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.08	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 1.1.09	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и

			повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 1.1.10	участия в планировании основных показателей производства
		Н 1.1.11	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 1.1.12	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
		Н 1.1.13	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
			Умения:
		У 1.1.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		У 1.1.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 1.1.03	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		У 1.1.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 1.1.05	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
		У 1.1.06	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
		У 1.1.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		У 1.1.08	учитывать рабочее время и выработку работающих
		У 1.1.09	контролировать выполнение производственных плановых заданий
		У 1.1.10	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда

		З 1.1.02	производственный контроль на предприятиях отрасли
		З 1.1.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 1.1.04	основы производственного учета
		З 1.1.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.1.06	виды брака и его учет в производстве
		З 1.1.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.1.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		Навыки:
		Н 1.2.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 1.2.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.2.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.2.04	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 1.2.05	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 1.2.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		Н 1.2.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		Н 1.2.08	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции
		Н 1.2.09	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
		Н 1.2.10	определения потребности в рабочей силе
		Н 1.2.11	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
		Н 1.2.12	учета рабочего времени и выработки работающих

		Н 1.2.13	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
		Н 1.2.14	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 1.2.15	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 1.2.16	участия в планировании основных показателей производства
		Н 1.2.17	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
		Н 1.2.18	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 1.2.19	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
		Н 1.2.20	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
		Н 1.2.21	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
		Н 1.2.21	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
			Умения:
		У 1.2.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		У 1.2.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 1.2.03	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
		У 1.2.04	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов

		У 1.2.05	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У 1.2.06	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		У 1.2.07	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		У 1.2.08	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 1.2.09	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
		У 1.2.10	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У 1.2.11	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
		У 1.2.12	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
		У 1.2.13	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		У 1.2.14	определять потребности в рабочей силе
		У 1.2.15	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 1.2.16	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		У 1.2.17	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		У 1.2.18	учитывать рабочее время и выработку работающих
		У 1.2.19	контролировать выполнение производственных плановых заданий
		У 1.2.20	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
			Знания:

		З 1.2.01	требования охраны труда
		З 1.2.02	производственный контроль на предприятиях отрасли
		З 1.2.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 1.2.04	основы производственного учета
		З 1.2.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.2.06	виды брака и его учет в производстве
		З 1.2.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.2.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		534
Общее количество часов практической подготовки		374
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		218
в том числе:		
	Практические занятия	50
	Практическая подготовка	86
	Курсовая работа	20
Самостоятельная работа		10
Консультации		6
Учебная практика		72
Производственная практика		216
Промежуточная аттестация в форме	квалификационного экзамена	6

**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 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	в т.ч.								
					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		108	36	98	32	30	36		2	8			
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли	34	-	34	12	22	-						
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов	46	22	38	12	4	22			6			
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки	26	14	24	6	4	14			2			
	Дифференцированный зачет	2		2	2								
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		132	50	120	30	20	50	20	4	2	6		
ПК 1.2	Раздел 1. Технология колбасных изделий	24	2	22	10	10	2			2			
ПК 1.2	Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	50	30	50	10	10	30						
ПК 1.2	Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов	52		28	10	-	18	20					
	Экзамен	6											
ПК 1.1, ПК 1.2	Учебная практика	72	72									72	

ПК 1.1, ПК 1.2	Производственная практика	216	216										216
Квалификационный экзамен		6	6								6		
Всего:		534	374	218	62	50		20	6	10	6	72	216

2.2. 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					
Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли					
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	Содержание			ОК.01-ОК.05, ОК07, ОК09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		1
	2	Структура мясо-жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		1
	3	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		2
	4	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2		2
	5	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	2		2
	Практические занятия				
	1	Ознакомление с холодильной системой на мясокомбинате	2		2
	2	Отработка навыков по заполнению документов на прием и движения сырья на мясокомбинате	2		2
	3	Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства.	2		2
	4	Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	2		2

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	Содержание			ОК01-ОК05, ОК07, ОК09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	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.	1		1
		Точка рубежного контроля №1	1		2
	Практические занятия				
	1	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение.	2		2
	2	Упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2		2
	3	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		2
	4	Экскурсия на предприятие ООО «Агросила. Челны МПК»	2		2
	5	Изучение подразделений на предприятие ООО «Агросила. Челны МПК»	2		2
	6	Изучение подразделений на предприятие ООО «Агросила. Челны МПК»	2		2
	7	Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья.	2		2
Раздел 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов					
Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	Содержание			ЛР.4 ОК.01-ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных. Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	2		1
	Практические занятия				
	1	Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	2		2

Тема 2.2. Первичная переработка скота	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07,ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	1		1
		Точка рубежного контроля №2	1		2
	Практические занятия				
	1	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2		
	Практическая подготовка				
	1	Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	2		2
	2	Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	2		2
Тема 2.3. Первичная переработка свиней	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07,ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	2		1
	Практическая подготовка				
	1	Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	2		2
Тема 2.4. Первичная переработка птицы	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 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. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.	2		1
	Практическая подготовка				

	1	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2		2
Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	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
	Практическая подготовка				
	1	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	2		2
	2	Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	2		2
Тема 2.6. Обработка субпродуктов	Практическая подготовка			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.- 07, ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.	1		1
		Точка рубежного контроля №3	1		2
	2	Обработка шерстных субпродуктов, мякотных субпродуктов, слизистых субпродуктов, мясокостных субпродуктов	2		1
Тема 2.7. Обработка кишечного сырья, переработка крови	Практическая подготовка				
	1	Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота	2		1
	2	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов. Стабилизация крови. Дефибринирование крови. Сепарирование крови. Способы обесцвечивания крови. Холодильная обработка крови.	2		1
Тема 2.8. Обработка жирового сырья	Практические занятия			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.	2		1
	2	Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира. Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	2		1
	Самостоятельная работа				

		Подготовить дополнительный материал, оформить в виде кроссворда, ментальной карты, схемы по темам: Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы. Первичная переработка скота. Первичная переработка свиней Первичная переработка птицы. Первичная переработка кроликов Обработка субпродуктов. Обработка кишечного сырья Переработка крови. Обработка жирового сырья Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	6		
Раздел 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки					
Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса. Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани. Характеристика белков соединительной ткани.	2		1
	Практическая подготовка				
	1	Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Строение, состав и свойства жировой ткани. Строение, состав и свойства костной ткани. Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови. Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	2		2
Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.1, ПК1.2	
	1	Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии. Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясных продуктов.	2		
	Практическая подготовка				
	1	Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	1		2
		Точка рубежного контроля №4	1		2
	2	Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.	2		2
Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09	
	1	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий. Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий. Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	2		1
	2	Разделка тушек птицы. Обвалка и жиловка мяса. Характеристика жилованного мяса.	2		1

	Практическая подготовка			ПК1.1, ПК1.2	
	1	Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	2		2
	2	Точка рубежного контроля	2		
	3	Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2		2
	4	Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2		2
	5	Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	2		2
	Самостоятельная работа				
	1	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	2		
Консультация			2		
Дифференцированный зачет по МДК.01.01			2		
Всего по МДК 01.01			108		

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 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья					
Раздел 1. Технология колбасных изделий				ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	Содержание				
	1	Ассортимент колбасных изделий. Основное сырье в колбасном производстве. Вспомогательное сырье в колбасном производстве. Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.	2		1
	Практические занятия				
	1	Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	2		2
Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	2	Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	2		2
	Содержание		2	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	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.			1
	Практические занятия				
1	Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина. Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	2	2		
Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства	Содержание		2	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ. Формирование белково-жировой эмульсии. Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульситаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.			1
	Практические занятия				

	1	Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	1		2
		Точка рубежного контроля №5	1		2
Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	Содержание		2	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	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.			1
	Практические занятия				
	1	Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2		2
Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий	Содержание		2	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке. Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.			2
	Практические занятия				
	1	Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	2		2
Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	Содержание		1	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Упаковочные и перевязочные материалы. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.			1
	Практическая подготовка				
	2	Точка рубежного контроля №6	2		2
		Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.			2
Самостоятельная работа					

		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	2		
Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса					
Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Содержание		2	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.			1
	Практическая подготовка				
	1	Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота для производства. Изучение схем разделки тушек птицы для производства полуфабрикатов. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	2		2
Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	2		1
	2	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.	2		
	Практическая подготовка				
	1	Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	4		2
	2	Точка рубежного контроля №7	2		
	3	Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш). Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).	2		
Тема 2.3.	Содержание			ЛР4	

Технология рубленых полуфабрикатов	1	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/замораживание. Сроки хранения и реализация. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	2	ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	1
	Практическая подготовка				
	1	Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов. Технология рубленых полуфабрикатов. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте.	2		2
	2	Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.	2		
	3	Точка рубежного контроля №8	2		
Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09	
	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.	2		1
	Практическая подготовка				
	1	Технологические особенности производства продуктов из говядины.	2		2
	Практические занятия				
	1	Технологические особенности производства продуктов из говядины из свинины.	2		
	2	Технологические особенности производства продуктов из баранины. Технологические особенности производства.	2		
	3	Технологические особенности производства продуктов из мяса птицы.	2		
Тема 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	Практические занятия			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09	
	1	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	2		2
	2	Точка рубежного контроля №9	2		
	Практическая подготовка				

	1	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.	2	ПК1.2	
	2	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	2		
	3	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.	2		
	4	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	2		
	5	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме. Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.	4		2
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов					
Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	2		
	2	Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка. Точка рубежного контроля №10	2		
	Практическая подготовка				
	1	Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.	2		
	2	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	2		
	3	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	2		
Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	
	1	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	2		
	2	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов. Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	2		
	Практическая подготовка				

	1	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	2		2
	2	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	2		
	3	Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	2		2
Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	Содержание			ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 ПК1.2	1
	1	Технологический процесс производства консервов на мясной основе. Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары. Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов.	2		
	1	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.	2		2
	2	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	2		
	3	Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).	2		
Курсовая работа	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. 7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.		20		

	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.			
Консультации		4		
Экзамен		6		
Итого по МДК 01.02		132		
Квалификационный экзамен		6		
Всего по ПМ.01		534		

2.3 План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Виды скота, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства. Виды птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства. Вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий. Осуществление сдачи-приёмки для производства.	ПМ.01 (УП.01)	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	72	2	По перечню предприятий	

Технологический процесс производства вареных колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных) в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых) в соответствии с технологическими инструкциями Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых) в соответствии с технологическими инструкциями Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов Технологическое оборудование по производству						

	колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов						
2.	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии на базе практики (ООО «Агросила.Челны-МПК») Осуществление сдачи-приемки сырья для производства Приемка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп Полуфабрикатов. Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Причины нарушений технологического процесса при производстве полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых) и предотвращение	ПМ.01 (ПП.01)	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	216	2-3	По перечню предприятий	

возможностей их возникновения Причины нарушений технологического процесса и предотвращение при производстве колбасных изделий возможностей их возникновения Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса) Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса) Проведение работ на технологическом оборудовании (фаршемешалки) Проведение работ на технологическом оборудовании (шприц – дозировщик) Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из субпродуктов птицы Технологический процесс консервирования полуфабрикатов из мяса Технологический процесс копчения полуфабрикатов из мяса Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов Технологический процесс приготовления порционных							

колбасных изделий на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Упаковка, маркирование, транспортировка колбасных изделий Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Обслуживание оборудования и средств автоматизации Обслуживание оборудования и средств автоматизации Обслуживание оборудования и средств автоматизации Участие в производственном процессе производства на базе практики (ООО «Агросила.Челны-МПК»)							

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2. 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. 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).

8. 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).

9. 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.

10. 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.

11. 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 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	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 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 Дифференцированный зачет
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09 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	ПК 1.2	- ежедневное непосредственно	- мониторинг сформированности

	ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09	е наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника.	практических приемов и навыков работы;
Производственная практика	ПК 1.2 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.09	- ежедневное непосредственно е наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника; - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практически х 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.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

индекс и наименование
междисциплинарных курсов

МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья,
полуфабрикатов и готовой мясной продукции

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____ / Л.А. Шарафутдинова

«___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО

«Агросила» по вопросам деятельности

ООО «Агросила. Челны-МПК»

_____ / Д.З. Имамов

«___» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения. Приказ
Министерства просвещения РФ 18 мая 2022
г. №343

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

Разработчики:

Строкова О.Г. преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория
Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач

		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов

		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона

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»

1.1.3 Перечень профессиональных компетенций (навыков, знаний, умений):

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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.		Навыки:
		Н 2.1.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.1.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.1.03	первичной обработки сырья
		Н 2.1.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
		Н 2.1.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.1.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.1.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Н 2.1.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.1.09	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.1.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья
		Н 2.1.11	контроля качества
		Н 2.1.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.1.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.1.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.1.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.1.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной,

			промышленной и экологической безопасности
	У 2.1.05		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
	У 2.1.06		контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
	У 2.1.07		ведения первичной документации
	У 2.1.08		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
	З 2.1.01		общие сведения о мясном скотоводстве
	З 2.1.02		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
	З 2.1.03		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
	З 2.1.04		ход приемки сырья животного происхождения
	З 2.1.05		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
	З 2.1.06		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
	З 2.1.07		режимы первичной переработки мясного сырья
	З 2.1.08		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
	З 2.1.09		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры

		3 2.1.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		3 2.1.11	формы и правила ведения первичной документации
		3 2.1.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		3 2.1.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки		Навыки:
		Н 2.2.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.2.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.2.03	первичной обработки сырья
		Н 2.2.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		Н 2.2.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.2.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.2.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.2.08	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.2.09	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества
		Н 2.2.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества

		Н 2.2.11	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.2.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.2.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.2.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.2.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		У 2.2.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.2.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.2.07	ведения первичной документации
		У 2.2.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.2.01	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		З 2.2.02	ход приемки сырья животного происхождения
		З 2.2.03	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов

		3 2.2.04	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		3 2.2.05	режимы первичной переработки мясного сырья
		3 2.2.06	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		3 2.2.07	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		3 2.2.08	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		3 2.2.09	формы и правила ведения первичной документации
		3 2.2.10	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		3 2.2.11	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья		Навыки:
		Н 2.3.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.3.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.3.03	первичной обработки сырья
		Н 2.3.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
		Н 2.3.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.3.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения

		Н 2.3.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Н 2.3.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.3.09	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.3.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья
		Н 2.3.11	контроля качества
		Н 2.3.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.3.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.3.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.3.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.3.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		У 2.3.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.3.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.3.07	ведения первичной документации
		У 2.3.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.3.01	общие сведения о мясном скотоводстве

		3 2.3.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
		3 2.3.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		3 2.3.04	ход приемки сырья животного происхождения
		3 2.3.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		3 2.3.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		3 2.3.07	режимы первичной переработки мясного сырья
		3 2.3.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		3 2.3.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		3 2.3.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		3 2.3.11	формы и правила ведения первичной документации
		3 2.3.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		3 2.3.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		466
Общее количество часов практической подготовки		394
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		98
в том числе:		
	Практические занятия	34
	Практическая подготовка	34
Консультации		2
Учебная практика		144
Производственная практика		216
Промежуточная аттестация в форме	квалификационного экзамена	6

2 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)

2.1 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	в т.ч.	лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)				
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	100	34	98	30	34	34	-	2	-			
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Раздел 1. Качество мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	98	34	96	30	32	34	-	2	-			
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Учебная практика	144	144									144	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика	216	216										216
	Квалификационный экзамен	6	6								6		
	Всего:	466	394	100	30	34	34	-	2	-	6	144	216

2.2 Тематический план

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 освоения	
1	2		3	4	5	
МДК.02.01.	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07 ПК 2.1 ПК2.2 ПК 2.3 ЛР.4		
Раздел ПМ 1	КАЧЕСТВО МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ					
Тема 1.1 Общие методы исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		Содержание				
	1	Общие сведения о качестве продукта. Видовая принадлежность мясного сырья Установление идентификационных признаков	2			1
	2	Физико-химические методы исследования. Контролируемые показатели качества и методы исследования	2			1
	3	Органолептические методы исследования	2			1
		Практические занятия				
	1	Определение содержания влаги. Определение содержания золы	2			2
	2	Определение pH. Определение содержания вязкости	2			2
	3	Определение содержания белковых веществ по общему азоту	2			2
	4	Определение содержания жира	2			2
	5	Определение содержания хлористого натрия Определение содержания нитритов	2			2
	6	Рефрактометрия Определение температуры	2			2
	7	Органолептическая оценка качества сырья,	2			2
	8	Органолептическая оценка качества готовой полуфабрикатов мясной продукции	2			2
	9	Органолептическая оценка качества готовой мясной продукции	2			2
		Точка рубежного контроля по теме 1.1				3
Тема 1.2. Контроль предубойного содержания и первичной переработки скота и птицы		Содержание				
	1	Контроль предубойного содержания скота, контроль убоя и разделки туш	2			1
	2	Контроль предубойного содержания птицы, контроль убоя и обработки птицы				1
		Практическая подготовка				
	1	Контроль качества разделки туш	2			2
	2	Контроль качества обработки птицы	2			2

Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы		Содержание			
	1	Контроль процессов холодильной обработки и хранения замороженного и охлажденного сырья	2		1
	2	Определение свежести мяса	2		1
	3	Определение свежести мяса птицы	2		1
		Практические занятия			
	1	Оценка качества(свежести) мяса и мяса птицы	2		2
		Точка рубежного контроля по темам 1.2 и 1.3			3
	2	Контроль процессов холодильной обработки: охлаждение	2		2
	3	Контроль процессов холодильной обработки: замораживание	2		2
	4	Контроль процессов холодильной обработки: хранение охлажденного сырья	2		2
	5	Контроль процессов холодильной обработки: хранение замороженного сырья	2		2
	6	Контроль процессов холодильной обработки: размораживания	2		2
	7	Контроль процессов холодильной обработки: отепления	2		2
Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции		Содержание			
	1	Требования к качеству сырья для производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2		1
	2	Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2		1
	3	Лабораторные исследования качества готовой мясной продукции	2		1
		Точка рубежного контроля по теме 1.3 и 1.4			3
		Практическая подготовка			
	1	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса	2		2
	2	Лабораторные исследования полуфабрикатов из мяса	2		2
	3	Органолептическая оценка качества мясных консервов	2		2
	4	Лабораторные исследования мясных консервов	2		2
	5	Органолептическая оценка качества рассольных и копченых изделий	2		2
	6	Лабораторные исследования рассольных и копченых изделий	2		2
	7	Органолептическая оценка качества колбасных изделий	2		2
	8	Лабораторные исследования колбасных изделий	2		2
	9	Проведение дегустационного анализа Урок исторической справки «29 апреля 1936 года Народный комиссар пищевой промышленности СССР А. И. Микоян подписал распоряжение о начале производства колбасы, предназначенной для "поправки здоровья лиц, имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и пострадавших от произвола царского	2		2

		режима»			
		Точка рубежного контроля по теме 1.4			3
Тема 1.5. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы		Содержание			
	1	Требования к качеству сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	2		1
	2	Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	2		1
	3	Лабораторные исследования качества готовой продукции из мяса птицы	2		1
		Практическая подготовка			
	1	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы	2		2
	2	Лабораторные исследования полуфабрикатов из мяса птицы	2		2
	3	Органолептическая оценка качества колбасных изделий из мяса птицы	2		2
	4	Лабораторные исследования колбасных изделий из мяса птицы. Точка рубежного контроля по теме 1.5	2		2
	5	Органолептическая оценка качества копченых изделий из мяса птицы. Лабораторные исследования копченых изделий из мяса птицы. Органолептическая оценка качества паштетов, консервов из мяса птицы. Проведение дегустационного анализа	2		2
		Консультации	2		
		Дифференцированный зачет МДК 02.01	2		
		Всего по МДК.02.01	100		
		Квалификационный экзамен	6		
		Всего по ПМ.02	466		

2.3 План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Общее ознакомление с предприятием Техника безопасности на рабочем месте Гигиена и санитария производства Охрана окружающей среды Техника безопасности на рабочем месте Гигиена и санитария производства Разделка туш Обработка птицы Техника безопасности на рабочем месте Процессы охлаждения и заморозки Процессы хранения охлажденных и замороженных продуктов Процессы размораживания и отепления Техника безопасности на рабочем месте Процессы производства продукции Процессы производства продукции Процессы производства продукции Техника безопасности на рабочем месте	ПМ.02 (УП.02)	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	144	4	По перечню предприятий	

	Процессы производства продукции Процессы производства продукции Процессы производства продукции						
2.	Физико-химические методы исследования. Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования Контролируемые показатели качества и методы исследования	ПМ.02 (ПП.02)	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	216	4	По перечню предприятий	

[illegible]

	Контролируемые показатели качества и методы исследования						
	Контролируемые показатели качества и методы исследования						
	Контролируемые показатели качества и методы исследования						
	Контролируемые показатели качества и методы исследования						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2. 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. Федеральный закон №184-ФЗ «О техническом регулировании»
2. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)
4. ГОСТ Р ИСО 9004-2001 Системы менеджмента качества рекомендации по улучшению деятельности
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
6. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
7. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

в) программное обеспечение дисциплины

1. ru.wikipedia.org
2. <http://standartgost.ru/>
3. <http://russgost.ru/>
4. <https://ohranatruda.ru/>

4 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 так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		
Раздел 1. Качество мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК07 ПК 2.1 ПК2.2 ПК 2.3 ЛР.4	- фронтальный опрос; - терминологический диктант; - выполнение ЛПЗ - выполнение самостоятельной работы	Тестирование по темам: 1. Оборудование общего назначения; 2. Оборудование для производства карамели и драже; 3. Оборудование для производства конфет и ириса. 4. Оборудование для производства шоколада 5. Оборудование для производства мармелада и пастилы 6. Оборудование для производства халвы 7. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий Дифференцированный зачет
Учебная практика		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения)	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы. - дифференцированный зачет
Производственная практика (или практика по профилю специальности)		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий;	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - комплексный дифференцированный зачет

	- проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	

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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ / Л.А. Шарафутдинова

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО

«Агросила» по вопросам деятельности

ООО «Агросила. Челны-МПК»

_____ / Д.З. Имамов

« ____ » _____ / 20 ____ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения. Приказ
Министерства просвещения РФ 18 мая 2022
г. №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

Калганова Ю.В., преподаватель
специальных дисциплин, высшая кв.
категория, к.п.н.

Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.3. Перечень общих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации

	поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды

	работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

		Уо 09.04	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

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.

1.1.4 Перечень профессиональных компетенций (навыков, знаний, умений):

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса		Навыки:
		Н 3.1.01	планирования работы структурного подразделения
		Н 3.1.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.1.03	принятия управленческих решений
			Умения:
		У 3.1.01	рассчитывать выход продукции в ассортименте
		У 3.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
			Знания:
		З 3.1.01	принципов и форм организации производственного процесса
		З 3.1.02	методики расчета выхода продукции
		З 3.1.03	структуры издержек производства и пути снижения затрат
		З 3.1.04	методики расчета экономических показателей

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями		Навыки:
		Н 3.2.01	планирования работы структурного подразделения
		Н 3.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.2.03	принятия управленческих решений
			Умения:
		У 3.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
		У 3.2.02	оформлять планы работы по установленной форме
		У 3.2.03	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
			Знания:
		З 3.2.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
		З 3.2.02	основные приемы организации работы исполнителей
		З 3.2.03	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива		Навыки:
		Н 3.3.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 3.3.02	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
		Н 3.3.03	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
		Н 3.3.04	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
		Н 3.3.05	обеспечения безопасных условий труда на

			производстве
		Н 3.3.06	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 3.3.07	участия в планировании основных показателей производства
			Умения:
		У 3.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
		У 3.3.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 3.3.03	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 3.3.04	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		У 3.3.05	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 3.3.06	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		У 3.3.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
			Знания:
		З 3.3.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
		З 3.3.02	основные приемы организации работы исполнителей
		З 3.3.03	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива		Навыки:
		Н 3.4.01	группировки и анализа информации
		Н 3.4.02	расчета показателей производительности труда
		Н 3.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
		Н 3.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
		Н 3.4.05	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
			Умения:
		У 3.4.01	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
		У 3.4.02	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
		У 3.4.03	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
		У 3.4.04	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию		Знания:
		З 3.4.01	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
			Навыки:
		Н 3.5.01	ведения утвержденной учётно-отчетной документации
		Н 3.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 3.5.03	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 3.5.04	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных

			материалов, упаковки и тары
		Н 3.5.05	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
			Умения:
		У 3.5.01	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 3.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У 3.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		У 3.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 3.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У 3.5.01	определять потребности в рабочей силе
		У 3.5.06	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 3.5.07	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
			Знания:
		З 3.5.01	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 3.5.02	основы производственного учета
		З 3.5.03	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 3.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		322
Общее количество часов практической подготовки		252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		62
в том числе:		
	Практические занятия	42
	Практическая подготовка	-
Самостоятельная работа		-
Консультации		2
Учебная практика		72
Производственная практика		180
Промежуточная аттестация в форме	квалификационного экзамена	6

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

2.1 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	в т.ч.	лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)				
МДК 03.01. Управление структурным подразделением		64		62	20	42				2			
ПК 3.1-3.5	Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия	18		18	8	10							
	Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия	14		14	4	10							
	Раздел 3 Организация труда и управление персоналом	14		14	4	10							
	Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала	14		14	4	10							
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
ПК 3.1-3.5	Учебная практика	72	72									72	
ПК 3.1-3.5	Производственная практика	180	180										180
	Квалификационный экзамен	6	6								6		
	Всего	322	252	62	20	42	-	-	2		6	72	180

2.2 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
МДК. 03.01. Управление структурным подразделением					
Раздел 1 Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия				ОК.01-05, 07, 09 ЛР 7, ПК3.1-3.5	
Тема 1.1 Организационные структуры управления	Содержание				
	1	Организационная структура управления предприятием, структурным подразделением	2		1
	Практические занятия				
	1	Разработка рациональной структуры предприятия по заданной ситуации	2		2
	2	Организационные схемы управления предприятием и структурным подразделением	2		2
	3	Разработка схемы организации производственного потока	2		2
Тема 1.2 Планирование на предприятии и в структурном подразделении	Содержание				
	1	Планирование - функции и методы. Характеристика планов по срокам и содержанию.	2		1
	2	Планирование производственных показателей деятельности структурного подразделения	2		1
	Практические занятия				
	1	Составление планов производственно-хозяйственной деятельности	2		2
	2	Разработка раздела бизнес-плана перерабатывающего предприятия по производственной программе	2		2
	3	Разработка раздела бизнес-плана перерабатывающего предприятия по издержкам производства	2		2
Раздел 2 Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия				ОК.01-05, 07, 09 ЛР 7, ПК3.1-3.5	
Тема 2.1 Сущность и экономическая эффективность использования основных	Содержание				
	1	Основные экономические показатели деятельности предприятия, структурного подразделения	2		1
	Практические занятия				

и оборотных средств	1	Экономическая сущность издержек, их классификация. Себестоимость продукции.	1		1
		Точка рубежного контроля №1	1		
	2	Факторы, влияющие на величину издержек. Пути снижения издержек	2		1
	3	Экономический анализ затрат на производство продукции. Анализ себестоимости продукции	2		2
Тема 2.2 Финансовые показатели деятельности организации, ценообразование на предприятии	Содержание				
	1	Экономическая сущность прибыли и рентабельности. Факторы, влияющие на величину прибыли. Виды прибыли. Пути повышения прибыли и рентабельности. Методы ценообразования (понятие цены, виды цен)	2		1
	Практические занятия				
	1	Расчет финансовых показателей деятельности организации	2		2
	2	Расчет влияния факторов на производство продукции. Определение цены реализации основных видов продукции мясоперерабатывающего предприятия	2		2
Раздел 3 Организация труда и управление персоналом				ОК.01-05, 07, 09 ЛР 7, ПК3.1-3.5	
Тема 3.1 Система управления персоналом	Содержание				
	1	Современная система управления персоналом. Организация взаимодействия подразделений: разделение полномочий, ответственности, исключение дублирования функций. Возможности делегирования	2		1
	Практические занятия				
	1	Проведение собеседований с кандидатами на различные вакансии штатного расписания	2		2
Тема 3.2 Организация документооборота на предприятии	2	Организация работы исполнителей коллектива	2		2
	Содержание				
	1	Документооборот на предприятии	2		1
	Практические занятия				
	1	Заполнение первичной документации по приему сырья	1		2
		Точка рубежного контроля №2	1		
	2	Заполнение первичной документации по транспортировке готовой продукции	2		2
	3	Заполнение личной документации.	2		2

		Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии			
Раздел 4 Мотивация и оплата труда персонала				ОК.01-05, 07, 09 ЛР 7, ПК3.1-3.5	
Тема 4.1 Мотивация персонала	Содержание				
	1	Мероприятия по мотивации персонала. Материальное и нематериальное поощрение: основные виды и формы поощрений. Мероприятия по стимулированию персонала	2		1
	Практические занятия				
	1	Разработка мероприятий по мотивации персонала структурного подразделения предприятия	2		2
	2	Разработка мероприятий по стимулированию персонала структурного подразделения предприятия	2		2
	3	Стратегия преодоления конфликтов	2		2
Тема 4.2 Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	Содержание				
	1	Порядок учета рабочего времени. Табель учета рабочего времени. Эффективность его использования. Формы и системы оплаты труда. Расчет заработной платы работников. Современные формы оплаты труда	4		1
	Практические занятия				
	1	Заполнение табеля учета рабочего времени Расчет месячной заработной платы работников структурного подразделения. Точка рубежного контроля №3	2		2
		Консультации	2		
		Дифференцированный зачет МДК 03.01	2		
		Всего МДК 03.01	64		
		Квалификационный экзамен	6		
		Всего по ПМ.03	322		

2.3 План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Организационная структура управления на примере ООО «Агросила. Челны-МПК». Должностная инструкция техника-технолог. Планирование основных показателей производства. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов. Организация работы трудового коллектива на производстве.	ПМ.03 (УП.03)	Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	6	По перечню предприятий	
2.	Организационная структура управления предприятием практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»). Организационно - правового обеспечения деятельности предприятия практики. Организация документооборота на предприятие практики. Ценообразование на предприятии. Система управления персоналом. Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии.	ПМ.03 (ПП.03)	Обеспечение деятельности структурного подразделения	180	6	По перечню предприятий	

	Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли. Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции. Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции. Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции.						

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2. 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 университете, 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.

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.04 Изготовление 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

МДК.04.02 Автоматизация процессов

изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ / Л.А. Шарафутдинова

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО

«Агросила» по вопросам деятельности

ООО «Агросила. Челны-МПК»

_____ / Д.З. Имамов

«__» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения. Приказ
Министерства просвещения РФ 18 мая 2022
г. №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 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.4. Перечень общих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач

		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности

		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые

			высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.04	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

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»

1.1.5. Перечень профессиональных компетенций (навыков, знаний, умений):

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 4.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		Навыки:
		Н 4.1.01	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 4.1.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.03	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций

			производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 4.1.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
		У 4.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 4.1.02	Определять категории упитанности птицы
		У 4.1.03	Определять дефекты обработки
		У 4.1.04	Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу
		У 4.1.05	Выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий
		У 4.1.06	Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов
		У 4.1.07	Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий
		У 4.1.08	Контролировать температурные параметры процессов
			Знания:

		3 4.1.01	Устройство и правила эксплуатации оборудования
		3 4.1.02	Режимы технологической обработки мясопродуктов в зависимости от качества сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций
		3 4.1.03	Правила подбора сырья
		3 4.1.04	Рецептуры рассолов
		3 4.1.05	Режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов
		3 4.1.06	Нормы выхода продукции
	ПК 4.2 Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		Навыки:
		Н 4.2.01	технического обслуживания оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
			Умения:
		У 4.2.01	подготавливать технологическое оборудование к работе
		У 4.2.02	выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения
			Знания:
		3 4.2.01	устройство и принцип действия различных типов оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		3 4.2.02	требования безопасности к ведению работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
	ПК 4.3 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий		Навыки:
		Н 4.3.01	Ведение учетно-отчетной документации по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
			Умения:

		У 4.3.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
		У 4.3.02	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У 4.3.03	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У 4.3.04	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З 4.3.01	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.3.02	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе изготовления

			полуфабрикатов из мяса птицы
		3 4.3.03	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
		3 4.3.04	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		330
Общее количество часов практической подготовки		262
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		104
в том числе:		
	Практические занятия	30
	Практическая подготовка	40
Консультации		4
Учебная практика		72
Производственная практика		144
Промежуточная аттестация в форме	квалификационного экзамена	6

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

2.1 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		70	24	68	24	20	24		2	-			
ПК 4.1-4.2	Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	68	-	68	24	18	24						
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
МДК.04.02 Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		38	16	36	10	10	16		2				
ПК 4.3	Раздел 1. Технологические и учётные задачи на предприятиях мясной промышленности	36	36	36	10	8	16						
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
ПК 4.1-4.3	Учебная практика	72	72									72	
ПК 4.1-4.3	Производственная практика	144	144										144
Квалификационный экзамен		6	6								6		
Всего:		330	262	104	34	30	40	-	4	-	6	72	144

2.1 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	Код ПК,ОК	Уровень освоения	
1	2		3	4	6	
МДК 04.01. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы				ПК 4.1 ОК 01-05,07,09, ЛР4		
Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы						
Тема 1. 1 Технологические процессы первичной переработки птицы	Содержание					
	1	Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Приемка всех видов птицы	2			2
	2	Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу				
	3	Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы	1			
	4	Требования к категориям тушек птицы	1			
	Практические занятия					
	1	Изучение особенности строения тушки курицы	2		2	
	2	Изучение составных частей тушек птицы	2			
	3	Оформление документации на приемку всех видов птицы	2			
	4	Изучение требований к качеству полуфабрикатов из мяса птицы	2			
Тема 1. 2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов	Содержание			ПК 4.1 ОК 01-05,07,09, ЛР.4		
	1	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования	1		2	
	2	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов	1			
	3	Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам	1			
	4	Охлаждение и замораживание мяса птицы	1			
	Практические занятия					
	1	Сортировка мяса птицы	2		2	
	2	Выделения филе от тушки птицы	2			
	3	Технология охлаждения	2			

	4	Технология замораживание	2		
Тема 1. 3 Формованные и эмульгированные продукты из мяса птицы	Содержание			ПК 4.1 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	
	1	Выбор сырья для производства формованных и эмульгированных продуктов	2		2
	2	Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов			
	3	Созревание формованных и эмульгированных продуктов	2		
	4	Формирование структуры формованных и эмульгированных продуктов			
	5	Условия климатизации сушки и созревания формованных и эмульгированных продуктов	2		
	6	Дозревание и хранение формованных и эмульгированных продуктов			
	Практические занятия				
	1	Составление технологических схем производства формованных и эмульгированных изделий из мяса птицы	2		2
	Практическая подготовка				
	1	Составление технологических схем производства натуральных изделий из мяса птицы	2		
	2	Составление технологических схем производства изделий из мяса птицы в панировке	2		
	Практические занятия				
	1	Изучение требований к качеству полуфабрикатов из мяса птицы в панировке	2		
Тема 1. 4 Оборудование, используемое для производства полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание			ПК 4.2 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	
	1	Оборудование необходимое для подготовки сырья	2		2
	2	Оборудование необходимое для посола			
	3	Оборудование необходимое для приготовления фарша	2		
	4	Оборудование необходимое для формования			
	5	Оборудование необходимое для термической обработки	2		
	6	Оборудование необходимое для контроля качества готовой продукции			
	Практические занятия				

	1	Безопасная эксплуатации технологического оборудования для посола	4		2
	2	Безопасная эксплуатации технологического оборудования для приготовления фарша	4		
	3	Безопасная эксплуатации технологического оборудования для формования	4		
	4	Безопасная эксплуатации технологического оборудования для термической обработки	4		
Тема 1.5 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание			ПК 4.2 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	
	1	Виды тары для упаковки и санитарные требования	2		2
	2	Способы упаковки изделий из мяса птицы			
	3	Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий	1		
	4	Фасование и упаковывание готовых изделий. Оборудование	1		
	Практические занятия				
	1	Качество продукции на примере ассортимента натуральных полуфабрикатов	4		2
		Консультации	2		
		Дифференцированный зачет МДК 04.01	2		
		Всего по МДК 04.01	70		

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	6
МДК.04.02 Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы					
Раздел 1. Технологические и учётные задачи на предприятиях мясной промышленности	Содержание			ПК 4.3 ОК 01-05, 07,09, ЛР.4	
	1	Ведение реестра нормативных, оперативных (рабочих), утвержденных рецептур мясных изделий;	2		2
	2	Расчет базовых характеристик рецептуры продукта (показатели качества: содержание белка, жира, углеводов, влаги, энергетической ценности, рН и проч.; выход готового продукта;	2		
	3	Решение технологических задачи производства, связанные с качеством и ценой продукта;	2		
	Практические занятия				
	1	Расчет выхода сырья	4		2
	2	Расчет выхода готовой продукции	6		
	Практическая подготовка				
	1	Оперативный учет, контроля и автоматизации процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	6		
	2	Учет складских операций	6		
	3	Расчет экономических показателей изготавливаемой продукции	6		
	Консультации		2		
	Дифференцированный зачет МДК 04.02		2		
	Всего по МДК.04.02		38		
	Квалификационный экзамен		6		
	Всего по ПМ.04		330		

2.3 План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников цеха производства полуфабрикатов Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов. Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов. Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров. Выделения филе, окорочков ручным способом. Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.	ПМ.04 (УП.04)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	72	5	По перечню предприятий	

2.	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией. Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов. Термическая обработка натуральных полуфабрикатов. Расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов. Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов. Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов. Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания. Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания. Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов. Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов. Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов, направленных на	ПМ.04 (ПП.04)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	144	5	По перечню предприятий	

производство полуфабрикатов из мяса птицы. Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы. Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов. Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов. Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов.							

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1) Васюкова А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.А. Славянский, А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2020. — 238 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/934835> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст: электронный.

2) Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6. — URL: <https://book.ru/book/943824> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст: электронный.

3) Селезнева, Л.В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-11724-8. — URL: <https://book.ru/book/949613> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст: электронный

4) 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

5) 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) 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>

в) программное обеспечение дисциплины

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
МДК 04.01. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы		
ПК 4.1-4.2 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме
МДК.04.02 Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		
ПК 4.3 ОК 01-05, 07, 09, ЛР.4	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме
Учебная практика		
ПК 4.1-4.3 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	- 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; - дифференцированный зачет
Производственная (по профилю специальности) практика		
ПК 4.1-4.3 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	- 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

3. 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
МДК 04.01. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы		
ПК 4.1-4.3 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	- 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
МДК.04.02 Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		
ПК 4.1-4.3 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	- 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
Учебная практика		
ПК 4.1-4.3 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	- 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; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПК 4.1-4.3 ОК 01-05,07,09, ЛР.4	- 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

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего,
должности служащего. Составитель фарша**

(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

МДК 05.01 Технология составления фарша

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ / Л.А. Шарафутдинова

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО

«Агросила» по вопросам деятельности

ООО «Агросила. Челны-МПК»

_____ / Д.З. Имамов

«__» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения. Приказ
Министерства просвещения РФ 18 мая 2022
г. №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 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего. Составитель фарша

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Ведение процесса подготовки и составления фарша:

1.1.6. Перечень общих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач

		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности

		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые

			высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.04	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

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»

1.1.7. Перечень профессиональных компетенций (навыков, знаний, умений):

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Ведение процесса подготовки и составления фарша	ПК 5.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией		Навыки:
		Н 5.1.01	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птицепеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.02	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в

			соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.03	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
		Н 5.1.04	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.05	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.06	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на

			автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 5.1.07	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
			Умения:
		У 5.1.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 5.1.02	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам

			профилактической обработки
		У 5.1.03	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		У 5.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 5.1.05	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 5.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и

			программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 5.1.07	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
		У5.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		У5.1.09	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		У5.1.10	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
			Знания:
		3 5.1.01	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 5.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

			измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.06	Порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с

			использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		3 5.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 5.1.10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		3 5.1.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по

			производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 5.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		Навыки:
		Н 5.2.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 5.2.03	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.04	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 5.2.05	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Н 5.2.06	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 5.2.07	Регулирование параметров и режимов

			технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.08	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 5.2.09	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 5.2.10	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 5.2.11	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
			Умения:
		У 5.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими

			инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 5.2.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 5.2.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 5.2.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 5.2.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 5.2.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 5.2.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
		У 5.2.08	Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
		У 5.2.09	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 5.2.10	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по

			органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 5.2.11	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.12	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.13	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 5.2.14	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 5.2.15	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 5.2.16	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и

			снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 5.2.17	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.18	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 5.2.19	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.20	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.21	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи

			данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 5.2.22	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.2.23	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
			Знания:
		3 5.2.01	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до уоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для уоя
		3 5.2.02	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных

			животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.03	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3 5.2.04	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.05	Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
		3 5.2.06	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		3 5.2.07	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.08	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов

			питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		3 5.2.09	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.10	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.11	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.12	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.13	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.14	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

		3 5.2.15	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.16	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.17	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 5.2.18	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 5.2.19	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья

			на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		3 5.2.20	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		206
Общее количество часов практической подготовки		150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		56
в том числе:		
	Практические занятия	36
	Практическая подготовка	-
Консультации		-
Учебная практика		72
Производственная практика		72
Промежуточная аттестация в форме	квалификационного экзамена	6

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего,
должности служащего. Составитель фарша

2.1 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	в т.ч.								
лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)										
МДК 05.01. Технология составления фарша		56		56	20	36							
ПК 5.1-5.2	Раздел 1. Дозирование компонентов фарша по рецептуре	20		20	8	12							
ПК 5.1-5.2	Раздел 2. Составление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия	18		18	6	12							
ПК 5.1-5.2	Раздел 3. Контролировать соблюдение режимов обработки фаршей	16		16	6	10							
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
ПК 5.1-5.2	Учебная практика	72	72									72	
ПК 5.1-5.2	Производственная практика	72	72										72
Квалификационный экзамен		6	6								6		
Всего:		206	150	56	20	36					6	72	72

2.1 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	Код ПК,ОК	Уровень освоения
1	2		3	4	5
МДК 05.01. Технология составления фарша				ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	
Раздел 1. Дозирование компонентов фарша по рецептуре					
Тема 1.1. Оборудование изготовления фаршей	Содержание				
	1	Классификация оборудования для изготовления мясного сырья. Мясорезательные машины крупного измельчения. Машины снятия шкурки со шпика, пластования шпика и мяса. Устройство и принцип действия волчков.	2		2
	2	Особенности конструкции, эксплуатации режущего инструмента волчков. Устройство и принцип действия шпигорезок. Машины тонкого измельчения мяса. Устройство и принцип действия вакуумного куттера. Устройство и принцип действия микроизмельчителей. Устройство и принцип действия эмульсаторов.	2		
	Практические занятия				
	1	Последовательность действий, техника безопасности при измельчения блоков мяса на блокорезках периодического действия. Виды машин среднего измельчения. Характеристика. Назначение. Особенности режущего механизма. Структура продукта.	2		2
	2	Отличия режущих механизмов волчка и куттера. Принципы их резки	2		
	3	Виды волчков, куттеров, микроизмельчителей, эмульсаторов, коллоидных мельниц. Роботизированные машины для составления фарша.	2		
Тема 1.2. Подготовка, дозирование компонентов фаршей	Содержание			ПК 5.1, ПК 5.2.,	
	1	Приём и подготовки сырья для изготовления фаршей. Колбасная разделка говядины. Колбасная разделка свинины. Разделка баранины	2		2

		для колбасного производства. Обвалка мясного сырья. Жировка мясного сырья. Мясо птицы, механическая обвалка. Шпики для колбасных изделий.		ОК 01-05,07,09, ЛР4	
	2	Измельчение и предварительный посол мясного сырья. Классификация добавок колбасного производства. Вещества, улучшающие органолептические показатели. Использование специй, пряностей. Добавки, повышающие влагосвязывающую способность. Вещества, увеличивающие срок годности пищевых продуктов. Белки животного происхождения в мясной промышленности. Белки растительного происхождения в мясной промышленности. Многофункциональные стабилизационные системы.	2		
	Практические занятия				
	1	Основы технологического расчета выхода мясного сырья при разделке и обвалке	2		
	2	Технологическая схема разделки птицы. Технологические расчеты количества соли для предпосола мясорыбы.	2		2
	3	Расчет специй и пряностей в рецептурах	2		
Раздел 2. Составление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия.				ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	
Тема 2.1. Изготовление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия	Содержание				
	1	Классификация добавок, механизм удержания влаги в фаршах. Требования к колбасному сырью, контроль приёмки, размораживание. Разделка, характеристики колбасного сырья. Использование добавок в колбасных фаршах. Разделка, составление замесов, техника изготовления фаршей. Состав фаршей, значение влагосвязывающей способности компонентов. Технологическая схема и операции колбасного производства.	2		2
	2	Процессы подготовки сырья для варёных колбасных изделий. Процессы изготовления фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек. Технология изготовления мясных хлебов, фаршированных, ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев. Фарши ливерных, кровяных колбас, процессы, компоненты. Особенности изготовления фаршей полукопчёных колбас. Особенности изготовления фаршей отдельных видов полукопчёных колбас на поточно -механизированных линиях.	2		

		Схема, способы, технологические процессы изготовления фаршей полукопчёных колбас.			
	3	Особенности технологий фаршей варёно -копчёных колбас. Сравнительный анализ технологий, схем изготовления фаршей варёно - копчёных колбас. Технология, сырьё, структура фаршей сырокопчёных колбас. Оборудование, схемы изготовления фаршей сырокопчёных колбас 2 - мя способами. Схемы, особенности изготовления фаршей сыровяленных колбас. Сушка колбасных изделий. Изготовление фаршей ветчинных колбасных изделий. Сравнительная характеристика фаршей различных видов колбасных изделий.	2		
	Практические занятия				
	1	Изготовления фаршей мясных хлебов, фаршированных колбас	2		2
	2	Изготовление фаршей мясных паштетов, студней, зельцев, указав режимы, дозы внесения компонентов	2		
	3	Изготовление фаршей полукопчёных колбас (индивидуальные задания)	2		
	4	Изготовление фаршей варёно -копчёных колбас (индивидуальные задания)	2		
	5	Изготовление фаршей сырокопчёных колбас 2 3 (индивидуальные задания)	2		
	6	Точка рубежного контроля	2		
Раздел 3. Соблюдение режимов обработки фаршей				ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	
Тема 3.1. Режимы обработки фаршей	Содержание				
	1	Виды дефектов и фальсификация колбас. Организация контроля качества на предприятиях мясной отрасли. Порядок контроля качества сырья для колбасных изделий на предприятии. Контроль качества фаршей для колбасных изделий на предприятии. Требования к качеству и безопасности вареных колбас, сосисок, сарделек из мяса птицы. Требования к качеству и безопасности полукопченых, колбас. Требования к качеству и безопасности варёнокопчёных, сырокопчёных и сыровяленных колбас. Роль посола, тумблирования, массирования, вымешивания при изготовлении фаршей. Влияние видов измельчения на качество колбасных фаршей.	2		2

	2	Влияние режимов термической обработки мяса на качество колбасных фаршей. Сводные данные по требованиям по оборудованию измельчения мясного сырья. Процессы формирования качества колбас и контроль их безопасности. Характеристика сырья и фарша как объектов контроля. Методы и приборы для измерения химического состава фарша. Методы и приборы для измерения содержания влаги в фаршах. Методы, приборы для измерения жира в фаршах. Анализаторы для измерения химического состава фаршей. Методы и приборы для измерения дисперсности мясных продуктов.	2		
	3	Методы и приборы для измерения структурно- механических свойств, плотности фаршей. Меры недопущения посторонних привкусов и запахов. Причины дефектов консистенции, обесцвечивания фарша батона. Причины бульонных, жировых отёков, меры. Причины пористости фарша на разрезе батона, меры. Причины крошливости фаршей, причины, меры. Нарушения рецептур, причины возникновения дефектов цвета и консистенции фаршей. Оборудование санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря. Технологическая инструкция оператора колбасного производства.	2		
	Практические занятия				
	1	Требования к качеству и безопасности вареных колбас, сосисок, сарделек.	2		
	2	Требования к свойствам используемых пищевых волокон.	2		
	3	Требования к белкам животного происхождения.	2		
	4	Требования и назначение специй и пряностей.	2		
	5	Требования к оборудованию измельчения мясного сырья. Точка рубежного контроля.	2		
		Дифференцированный зачет МДК 05.01	2		
		Всего ПМ.05	56		
					2

2.3 План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименован ие				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Учебно-производственные и воспитательные задачи учебного предмета. Квалификационная характеристика. Сфера применения приобретенных знаний и умений. Содержание работ, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Организация мясоперерабатывающей промышленности, трудовые традиции, передовики производства. Формы участия учащихся в выполнении производственного плана организации. Правила внутреннего распорядка, личной гигиены работников мясоперерабатывающей	ПМ.05 (УП.05)	Наименован ие профессион ального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего. Составитель фарша	72	2	По перечню предприятий	

	промышленности. Продукция, выпускаемая организацией мясоперерабатывающей промышленности, система контроля качества работ. Требования по охране труда в организации мясоперерабатывающей промышленности и на рабочем месте, пожарной безопасности и охране окружающей среды. Применение средств индивидуальной защиты. Освоение приемов работ по подготовке технологического оборудования для составления фарша: волчка, мясорезки, куттера, куттер-мешалки, мешалки, машины тонкого измельчения фарша, шпигорезки, коллоидной мельницы. Пуск, остановка, чистка, мойка, дезинфекция оборудования. Приемка сырья для составления смесей специй и пряностей. Соблюдение норм						

	времени и норм закладки компонентов сырья для приготовления смесей специй и пряностей при составлении фарша. Освоение приемов работ по приготовлению смесей специй и пряностей при составлении фарша колбасных изделий. Подача к рабочему месту смесей специй и пряностей. Дозировка смесей специй и пряностей в подготовленный фарш по весу в соответствии с рецептурой.						
2.	Загрузка основного сырья в загрузочную горловину оборудования в соответствии с заданным видом измельчения мяса. Измельчение шпика на шпигорезке. Загрузка полученных компонентов в куттер, добавление сырья растительного и минерального происхождения в соответствии с рецептурой. Ввод	ПМ.05 (ПП.05)	Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего. Составитель фарша	72	2	По перечню предприятий	

оборудования в работу, наблюдение за работой оборудования, регулирование технологического процесса, контроль за температурой фарша, степенью измельчения, визуальное определение готовности фарша, остановка оборудования и выгрузка фарша. Уборка рабочего места, чистка и мойка оборудования и инструментов. Освоение приемов работ при составлении фарша: – для вареных колбас. Подбор сырья животного, растительного и минерального происхождения, заменителей основного сырья, веществ, улучшающих вкус и качество колбас, последовательность загрузки сырья; – сырокопченых колбас. Подбор сырья от взрослых животных. Составление фарша по стандартной технологии;							

– полукопченых колбас. Подбор сырья от взрослых животных, последовательность загрузки. Контроль качества фарша; – кровяных колбас. Подбор сырья для производства кровяных колбас. Изготовление фарша. Введение в фарш цельной и вареной крови в соответствии с рецептурой; – для ливерных колбас. Подбор сырья для ливерных колбас. Подготовка субпродуктов для ливерных колбас. Приготовление фарша различными способами (горячий, смешанный, холодный).							

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

6) Васюкова А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.А. Славянский, А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2020. — 238 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/934835> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст: электронный.

7) Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6. — URL: <https://book.ru/book/943824> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст: электронный.

8) Селезнева, Л.В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-11724-8. — URL: <https://book.ru/book/949613> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст: электронный

9) 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

10) 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

6) Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. - Санкт-Петербург, 2020. - Режим доступа: <http://elanbook.com/>.

7) Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. - Москва, 2020. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

8) Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс]: офиц. сайт. - 2020. - Режим доступа: <http://sursau.ru>.

9) Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. - Москва, 2020. - Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

10) Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. - Москва, 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

в) программное обеспечение дисциплины

10) 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.

11) 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).

12) 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>

13) 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>

14) 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>

15) 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>

16) 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.

17) 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:

18) 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
МДК 05.01. Технология составления фарша		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме
Учебная практика		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	- 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; - дифференцированный зачет
Производственная (по профилю специальности) практика		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	- 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

3. 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. Дозирование компонентов фарша по рецептуре		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	- 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.	Практическая работа
Раздел 2. Составление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	- 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. Контролировать соблюдение режимов обработки фаршей		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	- 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
Учебная практика		
ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 01-05,07,09, ЛР4	- 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; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПК 5.1, ПК 5.2.,	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;	- мониторинг сформированности

ОК 01- 05,07,09, ЛР4	- учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника - проверка отчета	практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

Приложение 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Код и наименование специальности

Рабочие программы учебных дисциплин

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

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;

Морозова А.С., 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	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22

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 квалифицированных рабочих, служащих: 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;

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 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Личностных результатов:

ЛР4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно 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
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.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	ЛР4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
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; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

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;	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);	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	П.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	
ОК 04. Эффективно	П.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. 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);	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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);	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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;	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		72
в том числе:		
	практические занятия	50
Самостоятельная работа		-
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Русский язык

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Общие сведения о языке Тема 1. Язык и общество. Язык как развивающееся явление	2
Раздел 2. Язык и речь Тема 1. Язык и речь Тема 2. Текст Тема 3. Функциональные стили речи и их особенности	4
Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография Тема 1. Фонетические единицы Тема 2. Фонетический разбор слова Тема 3. Орфоэпия. Орфоэпические нормы Тема 4. Орфография. Правописание гласных и согласных в корне слова	10
Раздел 4. Лексика и фразеология 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	6
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография 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	4
Раздел 6. Морфология, орфография Тема 1. Самостоятельные части речи. Тема 2. Служебные части речи.	18
Раздел 7. Синтаксис, пунктуация Тема 1. Словосочетание. Тема 2. Простое предложение. Тема 3. Осложненное простое предложение. Тема 4. Прямая и косвенная речь. Диалог.	28

Тема 5. Сложное предложение.	
Консультации	2
Экзамен	6
Всего	80

2.2 План изучения предмета русский язык с учетом профессиональной направленности

Русский язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Русский язык	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Темы 3.1. Фонетические единицы. Фонетический разбор слова	Тема 1.1. Введение. Основные понятия и определения автоматизации технологических процессов.	2
Темы 3.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Орфография.	Тема 2.1. Основные понятия систем управления процессами.	2
	Тема 2.2. Проектирование локальных систем автоматизации производственных процессов.	2
Тема 5.1. Морфемика. Словообразование	Тема 3.1. Приборы и технические средства автоматизации.	2
		8
Русский язык	ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	
Тема 7.2. Простое предложение	Тема 2.1. Органы опорной системы	2
	Тема 4. 2. Мочеполовая система	2
Тема 5.2. Орфография	Тема 2.2. Миология	2
Тема 6.1. Морфология, орфография	Тема 3.1. Кожный покров и его производные	3
	Тема 4.1. Система питания	2
		11
Русский язык	МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 7.4. Сложное предложение	Тема 2.2. Первичная переработка скота	2
	Тема 2.3. Первичная переработка свиней	2
Тема 4.2. Фразеологизмы и их употребление	Тема 2.4. Первичная переработка птицы	2
		6
Всего		25 часов

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
Раздел 1.	Общие сведения о языке			Л.6.1, П1, ЛР5	
Тема 1.1. Общие сведения о русском языке	Содержание учебного материала		2		
	1	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.			1
	2	Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов		1	
Раздел 2.	Язык и речь			Л.6.1, М.1.6.2, М.1.в.2, П5, П7 ЛР5 ПК 3.5	
Тема 2.1. Язык и речь	Содержание учебного материала		2		
	1	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. 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 анализ текста.			2
Тема 2.2. Функциональ-ные стили речи и их особенно-сти	Содержание учебного материала		1		
	1	Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.	1		2
	2	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. художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.			
Раздел 3.	Фонетика, графика, орфоэпия, орфография			М.1.6.2, П1, П6, ОК5, ЛР4,	
Темы 3.1. Фонетические единицы.	Практические занятия		2		
	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.			3	

Фонетический разбор слова	Полный фонетический разбор слова. Алгоритм и образцы выполнения устного и письменного фонетического разбора. Фонетическая транскрипция слова. Характеристика звуков. Случаи несоответствия звука букве.				
Темы 3.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Орфография.	Практические занятия		4		
	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.			3
	2	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ъ.	2		
	Точка рубежного контроля №1 «Функциональные стили речи. Текст. Фонетика и орфоэпия.		2		
Раздел 4.	Лексика и фразеология				
Тема 4.1. Слово в лексической системе языка. Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы	Содержание учебного материала		4	Л.б.1, Л.и.3, М.1.в.2, П5, П6 ОК1, ОК9 ЛР5	
	1	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, омонимов. Контекстуальные синонимы. Антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности антонимов и паронимов. Контекстные антонимы.			3
	2	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, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.			2
Тема 4.2. Фразеологизмы и их употребление	Практические занятия		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.			2
Раздел 5.	Морфемика, словообразование, орфография				
Тема 5.1. Морфемика. Словообразование	Практические занятия		2	Л.и.3, М.1.6.2, П6, ОК1, ЛР5	3
	1	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Понятие об этимологии. Способы русского словообразования. Словообразовательный анализ.			

Тема 5.2. Орфография	Практические занятия		2		3
	1	Правописание приставок, оканчивающихся на З-С . Правописание приставок ПРЕ- / ПРИ- . Правописание гласных после шипящих в корне, в окончании и суффиксе под ударением. Гласные после Ц. Правописание чередующихся гласных и согласных в корнях слов.			
Раздел 6.	Морфология, орфография				
Тема 6.1. Морфология, орфография	Содержание учебного материала		1	Л.г.4, Л.е.3 М.2.а.4, М.1.б.10, П2 - П6, П9 ОК2, ОК3, ОК5 ЛР4, ЛР7 3	3
	1	Самостоятельные части речи. Имя существительное. 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.			
	2	Имя прилагательное. 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	Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Употребление местоимений в речи. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.	2		
	Практические занятия				
	1	Имя числительное. 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.	2		3
	2	Глагол. 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.	2		3
	3	Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и	1		3

		отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.			
	4	Деепричастие как особая форма глагола. 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		
	5	Наречие. 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. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	2		
		Точка рубежного контроля №3 по теме «Лексика и словообразование. Морфология именных частей речи»	2		
		Практические занятия			
	1	Предлог как часть речи. Отличие производных предлогов (<i>в течение, в продолжение, вследствие</i> и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно</i> и др. Правописание предлогов.	1		3
	2	Союз как часть речи. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Правописание союзов.	1		3
	3	Частица как часть речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи.	1		3
	4	Междометия. Виды междометий по происхождению и структуре. Звукоподражательные слова. Стилистическое использование междометий. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.	1		3
Раздел 7.	Синтаксис, пунктуация			Л.е.3,	
	Содержание учебного материала		2	М.1.6.10,	

Тема 7.1. Словосочетание	1	Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.		П2, П3, П7, П9 ОК4, ЛР4	2
Тема 7.2. Простое предложение	Практические задания		2		
	1	Грамматическая основа предложения. 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 и места как средство связи предложений в тексте.			3
	2	Односоставное и неполное предложения. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений.			3
	3	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.			3
	4	Предложения с обособленными и уточняющими членами. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.			3
	5	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.			
	Точка рубежного контроля № 3 по теме «Морфология глагольных и служебных частей речи. Орфография Синтаксис простого предложения»				
Тема 7.3. Прямая и косвенная речь. Диалог.	Содержание учебного материала		2		
	1	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при чужой речи. Прямая речь. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. Косвенная речь. Особенности структуры. Замена прямой речи косвенной. Цитаты. Знаки препинания при цитатах.		3	
Тема 7.4. Сложное предложение	Содержание учебного материала		2		
	1	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.		2	

	Практические задания				
	1	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2		3
	2	Сложноподчиненное предложение с несколькими придаточными. Знаки препинания в предложениях с несколькими придаточными.	2		3
	3	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2		3
	Содержание учебного материала				
	1	Предложение с различными видами связи.	2		3
	Практические задания				
	1.	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2		3
Консультации			2		
Экзамен			6		
Всего			80		

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) 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
- 2) 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.
- 3) 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.-376с.(ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02263-7
- 4) 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

б) Дополнительные источники:

1) Русский язык: Сборник упражнений для 10 кл / Под ред. Воитеелевой Т.М.. - М.: Academia, 2022. - 320 с.

2) Русский язык: Учебник / Под ред. Герасименко Н.А.. - М.: Academia, 2022. - 64 с.

3) Алексеев, Ф.С. Русский язык. Пишем без ошибок с развивающими заданиями и играми / Ф.С. Алексеев. - М.: АСТ, 2022. - 128 с.

4) Балкуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 10 кл.: пособие для учащихся: Учебное пособие / Т.В. Балкуш. - Мн.: Попурри, 2021. - 128 с.

5) Балкуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 11 кл. Пособие для учащихся / Т.В. Балкуш. - Мн.: Попурри, 2021. - 157 с.

6) Галкина-Федорук, Е.М. Современный русский язык: Синтаксис / Е.М. Галкина-Федорук, К.В. Горшкова, Н.М. Шанский. - М.: КД Либроком, 2023. - 200 с.

7) Крысин, Л.П. Современный русский язык: Лексическая семантика. Лексикология. Фразеология. Лексикография / Л.П. Крысин. - М.: Academia, 2021. - 256 с.

8) Петкевич, Л. Русский язык. Весь школьный курс в таблицах / Л. Петкевич. - М.: Кузьма, Принтбук, 2022. - 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 (учебный портал по использованию ЭОР).

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

3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

5. www.rus1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

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

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

8. www.metodiki.ru (Методики).

9. www.posobie.ru (Пособия).

10. 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 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

12. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

13. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).

14. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).

15. www.gramota.ru (Справочная служба).

16. www.gramma.ru/EXM (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
Раздел 1. Общие сведения о языке		
Л.б.1, П1, ЛР5	- фронтальный опрос - конспектирование - письменный ответ на вопрос - эссе на лингвистическую тему	
Раздел 2. Язык и речь		
Л.б.1, М.1.б.2, М.1.в.2, П5, П7 ЛР5 ПК 3.5.	- ролевая игра в рамках учебной ситуации - комплексный анализ текста - конспектирование - сочинение-миниатюра - письмо по памяти	
Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография		
М.1.б.2, П1, П6, ОК5, ЛР4	- грамматический разбор - решение лингвистических задач - словарный диктант	Точка рубежного контроля №1
Раздел 4. Лексика, фразеология		
Л.б.1,Л Л.и.3, М.1.в.2, П5, П6 ОК1, ОК9 ЛР5	- устный ответ на вопрос - реферат - доклад - аннотация - словарная работа - анализ словарной статьи - подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы - корректорская правка текста	Творческое задание
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография		
Л.и.3, М.1.б.2, П6, ОК1, ЛР5	- грамматический разбор - решение лингвистических задач - выполнение упражнений - графический диктант	-тестирование
Раздел 6. Морфология, орфография		
Л.г.4, Л.е.3 М.2.а.4, М.1.б.10, П2 - П6, П9 ОК2, ОК3, ОК5 ЛР4, ЛР7	- фронтальный опрос - устный ответ - грамматический разбор - словарный диктант - поисковый диктант - словарная работа - выполнение упражнений - составление графических схем и таблиц	Точка рубежного контроля №2
Раздел 7. Синтаксис, пунктуация		

Л.е.3, М.1.6.10, П2, П3, П7, П9 ОК4, ЛР4	• <i>устный ответ</i> • <i>грамматический разбор</i> • <i>диктант с условным обозначением</i> • <i>выполнение упражнений</i> • <i>составление графических схем и таблиц</i> • <i>комплексный анализ текста</i> • <i>сочинение-миниатюра</i>	<i>Точка рубежного контроля №3</i>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР
_____/ Е.В. Табарова
«__» _____ 2023 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин
Протокол № _____
От «__» _____ 2023 г

Председатель ЦМК

_____/ Ф.А. Давлетбаева

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;
Кирилова А.М., преподаватель русского языка и литературы

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 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 «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. Оруэлл, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэбери; 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

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	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;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
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.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.3.г.4 развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.	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	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 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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	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);	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	П5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 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);	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	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;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

	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; 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;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	66
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Литература

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Литература XIX века 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	46
Раздел 2. Литература XX века 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.	64
Дифференцированный зачет	2
Всего	112

2.2 План изучения предмета литература с учетом профессиональной направленности

Литература(тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Литература	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Тема 1.3. Творчество И.А.Гончарова	Тема 1. 2 Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации технологических процессов.	2
Тема 1.4. Творчество И.С.Тургенева	Тема 1.3 Типовые средства измерений и область их применений	2
Тема 1.7. Творчество Ф.М.Достоевского	Тема 1.3. 2 Технические средства измерения давления	4
Тема 1.9.Творчество Л.Н.Толстого	Тема 2.1. Основные понятия систем управления процессами.	3
Тема 1.10. Творчество А.П.Чехова	Тема 1.3.3 Технические средства измерения состава и свойств вещества	2
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков	Тема 2.2. Проектирование локальных систем автоматизации производственных процессов.	4
		17
Литература	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
Тема 2.2. Литература 20-х гг.	Тема 1.1 Общие методы исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2
Тема 2.3. Литература 30-начала 40-х гг.	Тема 1.2. Контроль предубойного содержания и первичной переработки скота и птицы	3
	Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	3
Тема 2.5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	3
	Тема 1.5. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	2
		13
Литература	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Тема 2.6. Литература 50-80-х гг.	Тема 1. 1 Сущность коммуникации в разных социальных сферах	2
	Тема 1.2.Основные функции и виды коммуникации	2
Тема 2.8. Литература народов России	Тема 1.3. Понятие деловой этики	4
		8
Всего		38 часов

2.3. 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
Раздел 1.	Литература XIX века			Л.а.3, П1	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2		
	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.			1
Тема 1.2. Творчество А.Н.Островского	Содержание учебного материала		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, ОК5, ОК3, ПК3.3	
	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
	2	«Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры.	2		
Тема 1.3. Творчество И.А.Гончарова	Содержание учебного материала		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, ОК5, ОК3,	
	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. Постыжение авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху. <i>Теория литературы:</i> социально-психологический роман.			2
	Практические занятия Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына).		1		3

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
Тема 1.4. Творчество И.С.Тургенева	Содержание учебного материала		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, 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
	Практические занятия 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.		1		3
	Точка рубежного контроля №1: Особенности творчества А.Н.Островского, И.А.Гончарова и И.С.Тургенева		1		
Тема 1.5. Поэзия второй половины XIX век	Содержание учебного материала		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
Тема 1.6. Творчество Н.А.Некрасова.	Содержание учебного материала		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, ОКЗ,	
	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». Теория литературы: развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле.			2
Тема 1.7.	Содержание учебного материала		2	Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2,	
	1	Сведения из биографии Ф.М.Достоевского. «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Социальная и нравственно-философская проблематика			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
Творчество Ф.М.Достоевского.		романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, покаянию 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, ОКЗ,	
	Практические занятия				
	1	Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе.	1		3
	2	Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, покаянию высоких истин и нравственных ценностей	1		
	3	Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	1		
Тема 1.8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина.	Содержание учебного материала			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, ОКЗ,	
	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
	Точка рубежного контроля №2: Особенности творчества Ф.И.Тютчева, А.А.Фета, Н.А.Некрасова, Ф.М.Достоевского		2		
Тема 1.9. Творчество Л.Н.Толстого.	Содержание учебного материала			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,	
	Практические занятия				
	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 Ростовой.	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		
Тема 1.10. Творчество А.П.Чехова.	Практические занятия			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	Сведения из биографии А.П.Чехова. «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Дама с собачкой», «Палата № 6», «Дом с мезонином». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	2		
	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.). Своеобразие Чехова-драматурга.	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
	<i>Точка рубежного контроля №3</i> по творчеству М.Е. Салтыкова-Щедрина и Л.Н.Толстого, А.П.Чехова.		2		
Раздел 2.	Литература XX века				
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.	<i>Практические занятия</i>				
	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	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	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.	1		2
	4	Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга.	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
	Содержание учебного материала			
	5 «Серебряный» век русской поэзии 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». 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». И.Северянин. Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава». 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...».	2		
	Практические занятия			
	6 А.А.Блок. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). 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 раскинулась. Течет...».	1		

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
Тема 2.2. Литература 20-х гг.	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		
	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	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».	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
		<i>Теория литературы:</i> традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение. <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. <i>Теория литературы:</i> развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.			
		Практические занятия Герой ранней лирики В.Маяковского. Новаторство поэзии В.Маяковского. Стихотворения «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник». Тема Родины и природы в лирике С.Есенина. Философская лирика поэта. Поэма С.А.Есенина «Анна Снегина»	2		3
Тема 2.3. Литература 30-начала 40-х гг.	Содержание учебного материала		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	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.			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
		Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров, 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
	Практические занятия				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		

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
	6	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	2		
	7	Женские судьбы. Любовь на страницах романа.	2		
	Точка рубежного контроля №5 по творчеству В.Маяковского, С.Есенина и М.Булгакова		2		3
Тема 2.4. Русское литературное зарубежье	Содержание учебного материала		4	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,	2
	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.			
Тема 2.5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых	Содержание учебного материала		4	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,	
	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.			

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
послевоенных лет.		Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных 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.		ОК5,	
	Практические занятия				
	1	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.	2		
	2	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».	2		2
	3	Б.Л.Пастернак. Сведения из биографии.	1		

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
		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 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.			
Тема 2.6. Литература 50-80-х гг.	<i>Содержание учебного материала</i>		4	Л1, Л8, Л10, Л15 М3, М7, М8, П1 – П10, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР12 ОК1-7, ОК10	
	1	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, взаимоотношениях 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			

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
	традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра 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. 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.			
	Практические занятия			
I	А.В.Вампилов. Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Пьеса «Старший сын». Обзор проблематики. Необычность содержания и сюжета пьесы. Гуманистический смысл пьесы. Особенности драматической интриги.	1		

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
		Сложность человеческой судьбы. Глубина духовного мира Сарафанова при внешней, жизненной неудачливости героя.			
	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 Моюнкусской 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		
Тема 2.7. Русская литература последних лет.	Содержание учебного материала		4	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.Кибилова, 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».			
	Практические занятия				

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
Тема 2.8. Литература народов России	1	А.Д.Дементьев. Слово о поэте. Стихотворения из сборника «Утро начинается с любви», «Письмо в будущее», «Девочка, не знающая Блока...».	2		
	2	Проза Татьяны Толстой. Поэзия Р.Гамзатова	1		
Дифференцированный зачет			2		
Всего			112		

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:
Раздел 1. Литература XIX века	
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»
Раздел 2. Литература XX века	
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.
10. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2019.
11. 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.
12. 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.
13. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб. пособие / Под ред. Г. А. Обернихиной. – М., 2020.
14. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2021.
15. 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 (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus1september.ru (электронная версия газеты «Литература»). Сайт для учителей «Я иду на урок литературы».
6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)).
8. www.metodiki.ru (Методики).
9. www.posobie.ru (Пособия).
10. 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 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
13. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).
14. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
15. www.gramota.ru (Справочная служба).
16. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).
17. 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 (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
19. 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
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	Раздел 1. Литература XIX в.	
	• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • аннотация • выразительное чтение • выразительное чтение эпизода • диалог, полилог • дискуссия • доклад • коллоквиум • конспектирование • обзор критической литературы • письменный анализ стихотворения • письменный ответ на вопрос • подготовка афиши к спектаклю • подробный пересказ • работа со словарем литературоведческих терминов • реферат • сжатый пересказ • сопоставительная характеристика персонажей • составление опорных схем и таблиц • составление таблицы • устный ответ на вопрос • цитирование • чтение по ролям • чтение стихотворения наизусть	• тестирование • сочинение-рассуждение • изложение с элементом сочинения
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,	Раздел 2. Литература XX в.	
	• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • аннотация • выразительное чтение • выразительное чтение эпизода • диалог, полилог • дискуссия • доклад • коллоквиум • конспектирование • обзор критической литературы • письменный анализ стихотворения • письменный ответ на вопрос	• тестирование • сочинение-рассуждение • изложение с элементом сочинения

	• <i>подготовка афиши к спектаклю</i> • <i>подробный пересказ</i> • <i>работа со словарем литературоведческих терминов</i> • <i>реферат</i> • <i>сжатый пересказ</i> • <i>сопоставительная характеристика персонажей</i> • <i>составление опорных схем и таблиц</i> • <i>составление таблицы</i> • <i>устный ответ на вопрос</i> • <i>цитирование</i> • <i>чтение по ролям</i> • <i>чтение стихотворения наизусть</i>	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.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
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г

ОДОБРЕНО

На _____ заседании

ЦМК

естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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	13
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

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

в) духовно-нравственного воспитания:

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

г) эстетического воспитания:

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

е) трудового воспитания:

Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

и) ценности научного познания:

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

Метапредметных результатов

а) базовые логические действия:

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

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

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

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

б) самоконтроль:

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

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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:

ПБ1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ПБ2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

ПБ3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

ПБ4 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;

ПБ5 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;

ПБ6 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;

ПБ7 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;

ПБ8 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;

ПБ9 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;

ПБ10 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;

ПБ11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

ПБ12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

ПБ13 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;

ПБ14 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.

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 Обеспечение деятельности структурного подразделения

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
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.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
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 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;	М.3.а.1 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

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 1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ПБ 2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ПБ 3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	ПБ 4 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение	

профессиональной деятельности;	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;.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ПБ 11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ПБ 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	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;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>218</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>210</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>140</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	<i>2</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена (6 часов)	

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.	1
Тема 3. Функции, их свойства и графики.	4
Тема 4. Основы тригонометрии.	28
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.	20
Тема 6. Координаты и векторы.	8
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	16
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	10
Тема 9. Степени и корни.	10
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	4
Консультации	2
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	24
Тема 11. Начала математического анализа.	48
Тема 12. Измерения в геометрии.	18
Тема 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	10
Тема 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	6
Консультации	2
Экзамен	6
Всего	218

а. 2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

б. Математика (тема)	с. Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
d. Математика	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
е. Тема 4. Основы тригонометрии.	f. Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	2
g. Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.	h. Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	2
i. Тема 6. Координаты и векторы.	j. Тема 2.3. Первичная переработка свиней	2
k. Тема 6. Координаты и векторы.	l. Тема 2.4. Первичная переработка птицы	2
m. Тема 6. Координаты и векторы.	n. Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	2
о. Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	р. Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2
q.	г.	12 часов
s. Математика	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
t. Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	и. Тема 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	4
v. Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	w. Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	4
x. Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	у. Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	4
z. Тема 8. Тела и поверхности вращения.	аа. Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов	4
bb. Тема 8. Тела и поверхности вращения.	сс. Тема 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	2
dd. Тема 9. Степени и корни.	ее. Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	6
ff. Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	gg. Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	4

hh. Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	ii. Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	2
jj. Тема 11. Начала математического анализа.	kk. Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства	4
ll. Тема 11. Начала математического анализа.	mm. Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий	4
nn. Тема 11. Начала математического анализа.	oo. Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	4
pp.	qq.	42 часа
rr. Математика	МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	
ss. Тема 11. Начала математического анализа.	tt. Тема 1.2. Контроль предубойного содержания и первичной переработки скота и птицы	4
uu. Тема 12. Измерения в геометрии.	vv. Тема 1.5. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	6
ww. Тема 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	xx. Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	6
yy.	zz.	16 часов
aaa. Итого		70 часов

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
Тема 1. Введение.	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
Тема 2. Развитие понятия о числе.	Содержание учебного материала		М.1.б.7	2
	Целые, рациональные, действительные числа. Приближенные вычисления. Погрешности приближений.	1		
Тема 3. Функции, их свойства и графики.	Содержание учебного материала		ПБ 4, 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		
Тема 4. Основы тригонометрии.	Содержание учебного материала		ПБ 3, ПБ 5, 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 $\sin x$, $\cos x$, $\tan x$, $\cot x$.	2		
	5 Обратные тригонометрические функции, решение тригонометрических уравнений.	2		
	Практические занятия:			
	1 Применение свойств тригонометрических функций.	4		2
	2 Применение тригонометрических формул.	4		
	3 Тождественные преобразования	4		
	4 Решение тригонометрических уравнений.	4		
	Точка рубежного контроля:		2	

	Свойства тригонометрических функций. Основные формулы тригонометрических преобразований, тригонометрические уравнения.			
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание учебного материала		ПБ 1, ПБ 9, Л.в.3, М.1.6.6, ОК 01, ОК 02	3
	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		
	Практические занятия:			
	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		
	Точка рубежного контроля: Параллельность прямой и плоскости, плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости, плоскостей.	2		
Тема 6. Координаты и векторы.	Содержание учебного материала		ПБ 13, Л.в.3, М.3.6.3, М.1.6.2, ОК 03	3
	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		
	Практические занятия:			
	1 Действия над векторами.	2		
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	Содержание учебного материала		ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.6.7, ЛР 11, М.1.6.2, ОК 01	3
	Призма, параллелепипед, куб, площадь поверхности. Пирамида, площадь поверхности.	2		
	Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, решение задач.			
	Практические занятия:			

	1	Нахождение площадей многогранников по моделям. Решение задач по данной теме.	4		3
	2	Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, решение задач.	4		
	3	Решение задач по данной теме.	4		
	Точка рубежного контроля: Построение сечений многогранников. Нахождение площади поверхности многогранников		2		
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 12, 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		
	Практические занятия.				
	1	Нахождение сечений круглых тел.	2		
	2	Нахождение площадей их поверхностей.	2		
	Точка рубежного контроля: Решение задач по теме «Круглые тела»		2		
Тема 9. Степени и корни.	Содержание учебного материала			ПБ 2, ПБ 3, Л.в.3, М.1.а.3, М.1.6.2, ОК 03	3
	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства.		2		
	Степени с действительными показателями.		1		
	Иррациональные уравнения.		1		
	Практические занятия:				3
	1	Преобразование рациональных и иррациональных выражений.	2		
	2	Иррациональные уравнения.	2		
	3	Корень n-степени, степенные функции.	2		
Дифференцированный зачет			2		
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	Содержание учебного материала			ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, 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.	2		
	4	Решение логарифмических неравенств.	2		
	Практические занятия:				
	1	Показательная функция, решение показательных уравнений и неравенств.	4		3
	2	Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	4		
	3	Решение логарифмических уравнений.	4		
	4	Решение логарифмических неравенств.	4		
	Точка рубежного контроля: Показательная функция, ее свойства, показательные уравнения и неравенства. Логарифмы, свойства логарифмов, решение логарифмических уравнений и неравенств.		4		
Тема 11. Начала математического анализа.	Содержание учебного материала			ПБ 4, ПБ 14, Л.в.3, М.3.6.3, М.1.6.2, ОК 01	3
	1	Предел последовательности, предел функции на бесконечности и в точке, приращение функции, определение производной, производная суммы и произведения.	2		
	2	Производная частного.	2		
	3	Производная сложных функций.	2		
	4	Производная тригонометрических функций.	2		
	5	Признак монотонности, исследование функций с помощью производных.	4		
	6	Наибольшее и наименьшее значение функций, решение упражнений.	2		
	7	Определение первообразной, правила вычисления первообразных, площадь криволинейной трапеции, интеграл, формула Ньютона-Лейбница	2		
	Практические занятия:				
	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 о пределенных интегралов.	6		
	Точка рубежного контроля: Вычисление производных. Применение производной для исследования функций. Определенный интеграл.		6		
	Тема 12. Измерения в геометрии.			ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14, Л.е.4, Л.г.1, М.1.6.7, ЛР 11, ОК 03	3
	Содержание учебного материала				
	Объем куба, параллелепипеда, призмы, цилиндра. Объем пирамиды и конуса.		4		
	Объем шара и сферы. Подобия тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.		2		
	Практические занятия:				
	1	Нахождения объемов многогранников по моделям.	6		
	2	Нахождения объемов круглых тел по моделям.	4		
	Точка рубежного контроля: Решение задач по вычислению объемов многогранников и круглых тел		2		
Тема 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Содержание учебного материала			ПБ 7, ПБ 8, Л.в.3, М.3.6.3, ОК 02, ПК 3.5	2
	Основные понятия комбинаторики. Перестановки, сочетания, размещения. Бином Ньютона. Вероятность события. Представление данных. Графы		2		
	Практические занятия:				2
	1	Простейшие вероятностные задачи	4		
	2	Сочетания и размещения. Бином Ньютона	2		
	3	Треугольник Паскаля. Графы.	1		
	Точка рубежного контроля: Подсчет числа сочетаний, перестановок. Случайные события		1		
Тема 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	Содержание учебного материала			ПБ 3, ПБ 6, 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
	Практические занятия:				
	1	Основные приемы решения уравнений	2		
	2	Основные приемы решения неравенств, систем.	2		

	3	Обобщение курса	2		
Консультации			2		
Экзамен			6		
			Всего	218	

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
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, 2020.
- 2) Колягин Ю. М, Ткачев М.В, Шабунин М.И. и др. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 класс – М: Просвещение, 2020

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- 1) Программированные тесты в формате «MyTest» по всему курсу
- 2) Тесты on-line: www.fero.ru
- 3) 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
Тема 1. Л.в.3, М.1.а3	-устный опрос	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 2 М.1.б.7	- выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 3. ПБ 4, Л.в.3	-графический диктант -анализ графиков функций -контрольная работа	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 4. ПБ 3, ПБ 5, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	- математический диктант -анализ графиков функций - взаимоконтроль	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 5. ПБ 1, ПБ 9, Л.в.3, М.1.б.6, ОК 01, ОК 02	- рефераты - решение проблемных задач	Тестирование
Тема 6. ПБ 13, 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
Тема 7. ПБ 10, ПБ 12, 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
Тема 8. ПБ 10, ПБ 12, 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
Тема 9. ПБ 2, ПБ 3, 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
Тема 10. ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, 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
Тема 11. ПБ 7, ПБ 8, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02	-презентации - измерение объемов по моделям - геометрические диктанты - решение профессиональных задач	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 12.	-презентации	Решение задач

ПБ 4, ПБ 14, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	- измерение объемов по моделям - решение профессиональных задач - геометрические диктанты	Задания в тестовой форме
Тема 13. ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14 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
Тема 14. ПБ 3, ПБ 6, 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

ООП.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
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 2024 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 2024 г

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

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;
Зайнуллина А.М., преподаватель
английского языка;
Загородникова Я.В., преподаватель
английского языка;
Миронова Р.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

б) патриотического воспитания:	
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.
в) духовно-нравственного воспитания:	
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.
д) физического воспитания:	
Л.д.3.	Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.
е) трудового воспитания:	
Л.е.3.	Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы.
ж) экологического воспитания:	
Л.ж.3.	Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.
и) ценности научного познания:	
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:	
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.12.	Уметь интегрировать знания из разных предметных областей.
в) работа с информацией:	
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.
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
б) общение:	
М.2.а.4.	Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

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

Предметных результатов

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

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

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

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
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.3.а.5. Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение.	ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
Л.е.3. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы.	М.3.в.5. Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
Л.д.3. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.	М.2.а.4. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	
Л.ж.3. Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.	М.1.б.12. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
Л.и.3. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	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.	

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

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

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	П 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). П 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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.	
ОК. 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). П 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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.	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		72
в том числе:		
практические занятия		72
Консультации		4
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
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	16
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. Предлоги места. Город и его инфраструктура. Наречия и выражения места и направления.	
Раздел 2. Иностранный язык – язык межличностного общения	8
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.	
Раздел 3. Хобби, досуг	10
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. . Кино. Театр. Изобразительное искусство Неправильные глаголы.	
Раздел 4. Описание человека	4
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.	
Раздел 5. Путешествие в страну изучаемого языка	12
Тема 5.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Географическое положение Соединенного Королевства. Политическая система Соединенного Королевства. The Future Simple Tense. The Future Continuous Tense.	

Наименование разделов и тем	Объем часов
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.	
Раздел 6. Моя Родина	8
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.	
Раздел 7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье	6
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.	
Проектная деятельность / Раздел 8. Научно-технический прогресс	6
Тема 8.1. Технический прогресс. Современные средства информации и коммуникации.	
Тема 8.2. Интернет-безопасность. Союзы so, but, because, although.	
Тема 8.3. Итогово-обобщающее занятие.	
Консультации	4
Дифференцированный зачет.	2
Всего	76

2.2 План изучения предмета иностранный язык с учетом профессиональной направленности

Иностранный язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Иностранный язык	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 1.3.Числительные: количественные и порядковые	Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	4
		4
Иностранный язык	ОП.07Дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	
Тема 2.1.Роль иностранного языка.	Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах	2
		2
Иностранный язык	ОП.04Автоматизация технологических процессов	
Тема 1.2. Иностранный язык в повседневной жизни.	Тема 1.3 Типовые средства измерений и область их применений Тема 1. 3. 1 Технические средства измерения температуры	2
		2
Иностранный язык	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 2.1.Роль иностранного языка.	Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	2
		2
Иностранный язык	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	
Тема 4.1. Внешность и характер	Тема 1.1. Биохимия тканей и органов.	4
		4
Иностранный язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных	

	технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 5.1. Англоязычные страны.	Тема 2.2. Первичная переработка скота	4
		4
Иностранный язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 5.1. Англоязычные страны.	Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	4
		4
Иностранный язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 5.1. Англоязычные страны	Тема 2.3. Первичная переработка свиней	4
		4
Иностранный язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 5.1. Англоязычные страны	Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	2
		2
Иностранный язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 6.1. Россия.	Тема 2.6. Обработка субпродуктов	4
		4
Иностранный язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	

8.1.Технический прогресс	Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	4
		4
Всего		36 часов

2.3. 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
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс.		Л.е.3. Л.и.3.	
Тема 1.1. Основные особенности английского языка.	Содержание учебного материала		М.1.6.12.	
	Практические занятия:		М.1.в.1.	
	1 Произношение и правила чтения. Интонация. Способы словообразования.	2	М.3.а.5.	1
	2 Порядок слов в предложении. Отличия британского и американского вариантов английского языка. Артикли (определенный и неопределенный).	2	П2 П3	1
	3 Числительные: количественные и порядковые. Часы	2	ОК 04.	1
Тема 1.2. Иностранный язык в повседневной жизни.	Содержание учебного материала		Л.е.3. Л.и.3.	
	Практические занятия:		М.1.6.12.	
	1 Дни недели. Месяцы. Предлоги времени. Единственное и множественное число существительных	2	М.1.в.1.	3
	2 Язык классного обихода. Личные и притяжательные местоимения.	2	М.2.а.4.	3
	3 Речевой этикет. Спряжение глагола to be , утвердительная, отрицательная и вопросительная форма.	2	М.3.а.5.	3
	4 Моя квартира. Обстоятельная конструкция there is / are . Предлоги места.	2	П1 П3 П4	3
	Точка рубежного контроля №1: Порядок слов в предложении. Артикль. Числительные. Спряжение глагола to be . Обстоятельная конструкция there is / are .	2	П5 П6 П7	3
			П8 П9	
			ОК. 02.	
			ОК 04.	
Раздел 2.	Иностранный язык – язык профессионального общения.		Л.в.5. Л.е.3.	
Тема 2.1. Роль иностранного языка.	Содержание учебного материала		Л.и.3.	
	Практические занятия:		М.1.6.12.	
	1 Моя семья. Мои друзья. Притяжательный падеж существительных.	2	М.1.в.1.	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	Мой рабочий день. Решение конфликтных ситуаций. The Present Simple Tense.	2	М.2.а.4. М.3.а.5. 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
	3	Мой техникум. Разница со школьным образованием. The Present Simple Tense.	2		3
	4	Моя будущая специальность: техник технолог по мясу и мясным продуктам. Выбор профессии. The Present Continuous Tense.	2		3
Раздел 3	Хобби, досуг			Л.б.1. Л.ж.3.	
Тема 3.1. Досуг молодежи.	Содержание учебного материала			Л.и.3.	
	Практические занятия:		2	М.1.б.12.	
	1	Мое свободное время и хобби. Молодежь в современном обществе. Указательные и вопросительные местоимения. Конструкция to be going to.		М.1.в.1. М.2.а.4.	3
	2	Спорт. Виды спортивной деятельности. Модальный глагол can. Типы вопросов.		М.3.а.5.	2
	3	Музыка. Музыкальные жанры. The Past Simple Tense. Правильные глаголы.		П1 П2 П3 П4 П5 П6	3
	4	Литература. Книги. Неправильные глаголы. Кино. Театр. Изобразительное искусство. Живопись.	2	П7 П8 П9	3
	Точка рубежного контроля № 2. The Present Simple Tense. The Present Continuous Tense. Past Simple Tense. Past Continuous Tense.		2	ОК. 02. ОК 04. ЛР 5.	
Раздел 4.	Описание человека.			Л.ж.3.	
Тема 4.1. Внешность и характер.	Содержание учебного материала		2	М.1.б.12.	
	Практические занятия:			М.2.а.4.	
	1	Внешность. Степени сравнения прилагательных.		М.3.в.5.	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
Раздел 5.	Путешествие в страну изучаемого языка.			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 04.	
Тема 5.1. Англоязычные страны.	Содержание учебного материала				
	Практические занятия:				
	1	Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Географическое положение Соединенного Королевства. Политическая система Соединенного Королевства. The Future Simple Tense. The Future Continuous Tense.	2		2
	2	Соединенные Штаты Америки. Географическое положение. Политическая система США. Употребление артиклей с географическими названиями.	2		2
	3	Канада. Страдательный залог.	2		2
	4	Австралия. Модальные глаголы (must, have to, ought to, should, may, could).	2		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
Раздел 6.	Моя Родина.			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.	
Тема 6.1. Россия.	Содержание учебного материала				
	Практические занятия:				
	1	Моя Родина – Россия. Географическое положение России. Политическое устройство России.	2		3
	2	Татарстан. Казань. Условные предложения (0, I, II и III тип).	2		3
	3	Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка. Прямая и косвенная речь.	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
	Точка рубежного контроля №3: Регионы России (защита проекта): географическое положение, достопримечательности, национальные мясные блюда и их рецептура.		2	П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.1. ЛР5	
Раздел 7.	Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье.			Л.б.1. Л.д.3.	
Тема 7.1.Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала			Л.ж.3.	
	Практические занятия:			М.1.б.12.	
	1	Человек и природа. Проблемы окружающей среды.	2	М.1.в.1.	2
	2	Заболевания. Посещение врача.	2	М.2.а.4.	3
	3	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
Раздел 8.	Научно-технический прогресс.			Л.и.3.	
Проектная деятельность (по выбору)/ Тема 8.1.Технический прогресс	Содержание учебного материала			М.1.б.12.	
	Практические занятия:			М.1.в.1.	
	1	Выбор темы, написание плана работы	2	М.2.а.4. М.3.а.5.	
		Тема 8.1. Технический прогресс. Современные средства информации и коммуникации.			

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	Определение цели, задач. Написание теоретической части	Тема 8.2. Интернет-безопасность. Союзы so, but, because, although.	2	П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9	
	4	Защита проекта	Тема 8.4. Итогово-обобщающее занятие.	2	ОК. 02. ОК 03.	
Консультации				2		
Дифференцированный зачет				2		
Всего:				76		

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. Вводно-коррективный курс	- 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».
2. Иностранный язык – язык межличностного общения	- 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.
3. Хобби, досуг	- видео «Молодежь в современном обществе»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме; - плакат «Типы вопросов».
4. Описание человека	- мультимедийная презентация «Внешность человека»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики и грамматики по теме; - аудиозапись с материалами для аудирования.
5. Путешествие в страну изучаемого языка	- 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.
6. Моя Родина	- плакат: «Видовременные формы глагола», «Таблица неправильных глаголов», «Present Perfect», «Complex Object»;

	- географическая карта «Россия» - раздаточный материал для закрепления лексики по теме, для развития навыков изучающего чтения - дидактический материал для закрепления грамматического правила
7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье	- видео «Проблемы окружающей среды»; - аудио запись с материалами для аудирования; - мультимедийная презентация «Здоровый образ жизни».
8. Научно-технический прогресс	- видео «Технологические инновации»; - аудио запись с материалами для аудирования; - схемы: «Роль Интернета в жизни человека».

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. Безкорвайная, 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, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-406-06619-5.
4. Английский язык для всех специальностей: учебник / А.П. Голубев, И.Б. Смирнова, А.Д. Жук. — Москва: КноРус, 2021. — 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, 2021. — 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 (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

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

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

sdo.ngtti.ru (дистанционное обучение НТТ)

book.ru (электронная библиотека)

2. Тесты on-line: 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
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		
Л.е.3. Л.и.3. М.1.6.12. М.1.в.1. М.3.а.5. П2 П 3 ОК 04. ОК. 02.	- устный опрос - фронтальный опрос - выполнение грамматических заданий и упражнений - составление диалога - аудирование - составление резюме	составление монолога
Раздел 2. Иностранный язык – язык профессионального общения		
Л.е.3. Л.и.3. М.1.6.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.а.5. П1 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04.	- выполнение грамматических заданий и упражнений - изучающее чтение и перевод печатных изданий - пересказ текстов - личное письмо	точка рубежного контроля (выполнение лексических грамматических заданий)
Раздел 3. Хобби, досуг		
Л.б.1. Л.ж.3. Л.и.3. М.1.6.12. 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.	- словарный диктант - выполнение заданий и упражнений по грамматике - составление монолога - аудирование	точка рубежного контроля (выполнение лексических грамматических заданий)
Раздел 4. Описание человека		
Л.ж.3. М.1.6.12. М.2.а.4. М.3.в.5. П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК 04.	- словарный диктант - выполнение заданий и упражнений по грамматике - аудирование	составление монолога
Раздел 5. Путешествие в страну изучаемого языка		
Л.и.3. М.1.6.12. М.1.в.1. М.2.а.4. М.3.в.5.	- фронтальный опрос - составление диалога - составление монолога - чтение и перевод печатных изданий - ролевая игра - беседа	составление проекта

П1 П2 П3 П4 П5 П6 П7 П8 П9 ОК. 02. ОК 04.	• <i>рассказ</i> • <i>пересказ текстов</i> • <i>разработка проекта (презентации)</i> • <i>выполнение грамматических упражнений</i>	
Раздел 6. Моя Родина		
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	• <i>чтение и перевод печатных изданий</i> • <i>пересказ текстов</i> • <i>просмотр видео материалов</i> • <i>аудирование</i> • <i>сочинение</i> • <i>составление проекта</i> • <i>выполнение грамматических упражнений</i> • <i>фронтальный опрос, беседа</i>	• <i>точка рубежного контроля (проектная работа с защитой))</i>
Раздел 7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье		
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.	• <i>просмотр видео материалов</i> • <i>аудирование</i> • <i>сочинение</i> • <i>фронтальный опрос, беседа</i> • <i>чтение и перевод печатных изданий</i>	• <i>составление диалога</i>
Раздел 8. Научно-технический прогресс		
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.	• <i>просмотр видео материалов</i> • <i>аудирование</i> • <i>разработка проекта</i> • <i>составление монолога</i>	• <i>защита проекта</i>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.05 Информатика

(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
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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	21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Информатика

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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 «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) патриотического воспитания:	
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;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
и) ценности научного познания:	
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:	
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;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.9	разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
в) работа с информацией:	
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.
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
б) совместная деятельность:	
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;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
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;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
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 личностно 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

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	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;	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.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	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;	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.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	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;	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»

	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

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.	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.	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
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в 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;	

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.	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 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);	
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.	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;	
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.

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 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;	
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 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.	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		128
в том числе:		
практические занятия		88
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Информатика

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Введение	6
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	12
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	8
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации	14
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	10
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов	10
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	16
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	16
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	8
Тема 9 Мультимедийные презентации	6
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	10
Тема 11. Цифровые сервисы	6
Тема 12. Применение программ в реализации задач	4
Дифференцированный зачет	2
Всего	128

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Информатика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Информатика	МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	2
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	2
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.2. Первичная переработка скота	4
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.3. Первичная переработка свиней	2
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.4. Первичная переработка птицы	2
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	2
Тема 9 Мультимедийные презентации	Тема 2.7. Обработка кишечного сырья, переработка крови	2
Тема 9 Мультимедийные презентации	Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	4
		20
Информатика	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 11. Цифровые сервисы	Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	4
Тема 11. Цифровые сервисы	Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	4
		8
Информатика	ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	

Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	Тема 5.1 Аппарат кровообращения и лимфообращения	4
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	Тема 1.3.2 Технические средства измерения давления Тема 1.3.3 Технические средства измерения состава и свойств вещества	4
		8
Информатика	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации	Тема 1.3 Типовые средства измерений и область их применений	3
		3
Информатика	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	8
		8
		47 часов

2.3 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
Введение	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;	6		1
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	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;	6		1
	2	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	6		1
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	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;	6		2
		Точка рубежного контроля:	2		
	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
Тема 3. Подходы к 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;	6	ОК2 М.1в.1	1
	Практические занятия:			
	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
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	Практическое занятие:		П7 ОК2 ОК4 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		2
	3 Решение задач на определение кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2		1
	Точка рубежного контроля:	2		
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов	Содержание учебного материала		П8 ОК2 ОК4 М.1в.1	
	Программы, алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) универсальные языки программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#);	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
	Практическое занятие:				
	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
	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		2
	3	модификация готовых программ для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);	2		2
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	Практическое занятие:			П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	
	1	Программы обработки текстовой информации. Системы проверки орфографии и грамматики.	4		2
	2	Компьютерные публикации на основе использования готовых шаблонов.	2		2
	3	Редактирование и форматирование готовых документов	4		2
	4	Дополнительные возможности программ обработки текстовой информации. Гипертекстовое представление информации	4		2
	Точка рубежного контроля		2		
	Практическое занятие:			П10, ПК 2.3 ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	1	Математическая обработка числовых данных. Программы обработки табличных данных	4		2
	2	Возможности динамических таблиц для выполнения учебных заданий.	2		2
	3	Использование возможностей динамических таблиц.	4		2
	4	Представление результатов расчетных задач.	4		2
	Точка рубежного контроля		2		
	Практическое занятие:				
				П10	

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 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	1	Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2	OK2 OK4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	2
	2	Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Формирование запросов для работы с электронными каталогами различных предметных областей.	4		2
	3	Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.	2		2
Тема 9 Мультимедийные презентации	Практическое занятие:			П10 OK2 OK4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1	Создание мультимедийной презентации	2		2
	2	Задание эффектов в MS PowerPoint	4		2
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	Содержание учебного материала			П11 OK2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования;	4		1
	Практическое занятие:				
	1	Уметь оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;	6		
Тема 11. Цифровые сервисы	Практическое занятие:			П12 OK2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	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.	4		2
	Точка рубежного контроля		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
Тема 12. Применение программ в реализации задач	Практические занятия:			П9	2
	1	Этапы решения задач на компьютере; реализация 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). Вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировка элементов массива.	4	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 М.3.а.6 М.1.в.1 М.1.в.2 М.1.в.5 М.3.б.3 М.3.в.3	
Дифференцированный зачет			2		
Всего			128		

2.4. 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:
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	- кроссворды по темам: «Устройства компьютера» - презентации: Сеть, Локальная сеть, Безопасность, эргономика, ресурсосбережение, Вирусы. - практические работы: Операционная система, Антивирусная защита - презентации: История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей, - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	- кроссворды по темам: «Информативные права», «Правовые нормы при использовании информации», «Передача информации» - схемы: «Информация, ее виды и свойства», «Вещество, энергия, информация», «Информационные процессы» - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме - презентации: Этические и правовые нормы информационной деятельности людей, - презентации: Информационные ресурсы, От индустриального общества к информационному, Проблемы формирования информационного общества, Информационные системы - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации	- кроссворды по темам: «Информатика», «Элементы окна программы», «Передача информации» - схемы: «Информация, ее виды и свойства», «Вещество, энергия, информация», «Информационные процессы» - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации»
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	- кроссворды по темам: «Система счисления», «Правила перевода чисел из одной СС в другую», «Информационные процессы»; - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации» - иллюстрация «Интерфейс инженерного калькулятора»; - задания для практической работы: «Перевод чисел» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»

Тема 5. 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»
Тема 6. 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» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	
Тема 9 Мультимедийные презентации	
Тема 10. 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»
Тема 11. 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.
Тема 12. Применение программ в реализации задач	- кроссворды по темам: «Программирование», «Элементы окна программы», «С языки 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>
- 2) 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
Введение		
П1 ОК2 М.1.в.1	фронтальный опрос	- Тестирование - информативный диктант
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров		
П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	- решение ситуационных задач - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта.	информативный диктант
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения		
П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	- защита выполненной работы - демонстрация и защита выполненной работы - информативный диктант - решение ситуационных задач - демонстрация готового проекта.	информативный диктант
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации		
П5 П6 ОК2 М.1в.1	- демонстрация, представление, защита выполненной работы - подготовка сообщений	тестирование
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления		
П7 ОК2 ОК4 М.1в.1	- отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях - тестирование - подготовка сообщений	тестирование
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов		
П8 ОК2 ОК4 М.1в.1	- тестирование - защита выполненной работы	информативный диктант
Тема 6. 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	- защита выполненной работы - демонстрация и защита выполненной работы - информативный диктант - решение ситуационных задач - демонстрация готового проекта.	- Тестирование - информативный диктант
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц		

П10, ПК 2.3 ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	• защита выполненной работы • демонстрация и защита выполненной работы • информативный диктант • решение ситуационных задач • демонстрация готового проекта.	• Тестирование • информативный диктант
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими		
П10 ОК2 ОК4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	• защита выполненной работы • демонстрация и защита выполненной работы • информативный диктант • решение ситуационных задач • демонстрация готового проекта.	• Тестирование • информативный диктант
Тема 9 Мультимедийные презентации		
П10 ОК2 ОК4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• демонстрация, представление, защита выполненной работы • подготовка сообщений	• информативный диктант
Тема 10. Компьютерно-математическая модель		
П11 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• демонстрация, представление, защита выполненной работы • подготовка сообщений	• информативный диктант
Тема 11. Цифровые сервисы		
П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях • тестирование • подготовка сообщений	• тестирование
Тема 12. Применение программ в реализации задач		
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 М.3.а.6 М.1.в.1 М.1в.2 М.1в.5 М.3.б.3 М.3.в.3М.3.а.6	• защита выполненной работы • демонстрация и защита выполненной работы • информативный диктант • решение ситуационных задач • демонстрация готового проекта.	• информативный диктант

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.06 Физика

(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
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____/ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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:

- 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	21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

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

в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
и) ценности научного познания:	
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:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
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.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного

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

Предметных результатов

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;
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 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;
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;
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;
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;
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;
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;
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 природопользования;
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
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;

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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции 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

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

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
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	ПБ 2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел,	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	
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	ПБ 4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
деятельности применительно к различным контекстам	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;	
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	ПБ 7 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
деятельности применительно к различным контекстам;	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 природопользования;	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных 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

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		108
в том числе:		
практические занятия		70
Консультации		4
Промежуточная аттестация в форме		экзамена (6 часов)

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физика

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Механика	14
Тема 1.1. Кинематика	
Тема 1.2. Динамика	
Тема 1.3. Законы сохранения энергии	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика	16
Тема 2.1. Молекулярная физика	
Тема 2.2. Термодинамика	
Раздел 3. Основы термодинамики	24
Тема 3.1. Электростатика	
Консультации	
Тема 3.2. Постоянный ток	
Тема 3.3. Магнитные явления	
Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны	20
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	
Тема 4.2. Электромагнитные волны	
Тема 4.3. Оптика	
Тема 4.4. Специальная теория относительности	
Раздел 5. Квантовая физика	12
Тема 5.1. Физика атома	
Тема 5.2. Физика атомного ядра	
Раздел 6. Астрофизика	12
Тема 6.1. Астрофизика	
Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной	
Консультации	4
Экзамен	6
Всего	108

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
Раздел 1	Механика			Л.в.3, Л.и.3,	
Тема 1.1. Кинематика	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, ОК 1-4 ЛР 11	1
	Системы отсчёта. Скалярные и векторные физические величины. Мгновенная скорость. Ускорение. Равноускоренное движение.				2
	Практические занятия: Механическое движение. Равноускоренное движение.		2		
Тема 1.2. Динамика	Содержание учебного материала		2		
	Масса и сила. Законы динамики. Способ измерения сил. Инерциальные системы отсчета.				1
	Закон всемирного тяготения.				1
	Практические занятия: Измерение массы. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значений сил и ускорений.		2		2
Тема 1.3. Законы сохранения энергии	Содержание учебного материала		2		2
	Закон сохранения импульса. Импульс тела. Механическая работа. Потенциальная и кинетическая энергия тела в гравитационном поле.				2
	Потенциальная энергия упруго деформированного тела. Закон сохранения механической энергии. Механические колебания и волны.		2		2
	Практические занятия: Законы Ньютона.		2		
Раздел 2.	Молекулярная физика и термодинамика			Л.в.3, Л.и.3,	
	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
Тема 2.1. Молекулярная физика		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.		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, ОК 1-4 ЛР 11	
		Строение жидкостей и твердых тел. Кристаллические и аморфные тела.			2
	Практические занятия: Основное уравнение молекулярно – кинетической теории. Температура - мера средней кинетической энергии молекул. Изопроцессы в газах. Деформация и напряжение.		2		3
					2
Тема 2.2. Термодинамика	Содержание учебного материала				
		Первый закон термодинамики. Внутренняя энергия. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. «Вечные двигатели».	2		2
		Теплообмен. Работа при изменении объема газа. Тепловые машины и охрана окружающей среды.			1
	Практические занятия: 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 2 2 2		2
	Точка рубежного контроля: Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Первый закон термодинамики. КПД теплового двигателя.		2		
Раздел 3.	Основы электродинамики			Л.в.3, Л.и.3,	
Тема 3.1. Электростатика	Содержание учебного материала		2	Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3,	1
		Элементарный электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Разность потенциалов			

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.		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, ОК 1-4 ЛР 11 ПК 1.2	2
	Практические занятия: Закон Кулона Работа электрического поля. Напряжение и напряженность. Консультации		2 4 2		2
	Содержание учебного материала				
Тема 3.2. Постоянный ток		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.	2		3
	Практические занятия: Законы Ома для участка цепи и для полной цепи. Измерение мощности электрического тока. ЭДС и внутреннее сопротивление проводников тока. Закон Джоуля-Ленца.		2 2		2
	Содержание учебного материала				
Тема 3.3. Магнитные явления		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.	2		1
	Практические занятия: Магнитная индукция. Закон Ампера. Сила Лоренца.		2 2		2
	Точка рубежного контроля: Закон Кулона. Законы Ома.		2		
Раздел 4.	Электромагнитные колебания и волны			Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4,	
	Содержание учебного материала		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
Тема 4.1. Электромагнитные колебания		Колебательный контур. Свободные и вынужденные электромагнитные колебания. Гармонические электромагнитные колебания. Электрический резонанс. Производство, передача и потребление электрической энергии		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, ОК 1-4 ЛР 11	
	Практические занятия: Математический маятник. Свободные электромагнитные колебания.		2		3
Тема 4.2. Электромагнитные волны	Содержание учебного материала				
		Электромагнитное поле. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.	2		3
	Практические занятия: Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.		2		3
Тема 4.3. Оптика	Содержание учебного материала				
		Скорость света. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Дисперсия света. Линзы. Формула тонкой линзы. Оптические приборы.	2		2
	Практические занятия: Наблюдения явления дифракции света. Определение длины световой волны. Определение фокусного расстояния линзы.		2 2		3
Тема 4.4. Специальная теория относительности	Содержание учебного материала				
		Специальная теория относительности Постулаты специальной теории относительности. Полная энергия. Энергия покоя. Релятивистский импульс. Дефект масс и энергия связи.	2		3
	Практические занятия: Расчет энергии связи системы тел по дефекту масс.		2		
	Точка рубежного контроля «Электромагнитные колебания. Формула тонкой линзы. Законы преломления»		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
Раздел 5.	Квантовая физика			Л.в.3, Л.и.3,	
Тема 5.1. Физика атома	Содержание учебного материала		2	Л.е.4,	3
		Гипотеза Планка о квантах. Фотоэлектрический эффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Фотон. Дуализм света. Давление света.		Л.г.1,	
	Практические занятия: Уравнение Эйнштейна. Расчет максимальной кинетической энергии электронов		2 2	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, ОК 1-4 ЛР 11	3
Тема 5.2. Физика атомного ядра	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.			
	Практические занятия: Расчет энергии связи атомных ядер. Определение продуктов ядерной реакции.		2 2		3
	Точка рубежного контроля: «Уравнение Эйнштейна. Энергия связи»		2		
Раздел 6.	Астрофизика				
Тема 6.1. Астрофизика	Содержание учебного материала		2	Л.в.3, Л.и.3,	1
		История развития астрономии. Устройство Солнечной системы. Движение искусственных спутников Земли.		Л.е.4,	
	Практические занятия: Звезды и созвездия. Небесные координаты.		2	Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.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
Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной.	Содержание учебного материала			М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	1
	Практические занятия:				
	1	Наша Галактика. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль	2		
	2	Другие звездные системы – галактики. Разнообразие мира галактик. Квазары.	2		
	3	Космология. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла.	2		
	4	Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение	2		
Консультации			4		
Экзамен			6		
Всего:			108		

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. Механика	- презентации: по теме «Механика». - дидактический материал для решения задач к занятиям по темам раздела. - физические диктанты. - работа по справочным таблицам и учебнику.
2. Молекулярная физика	- кроссворды по темам: «Молекулярная физика», «Внутренняя энергия. Тепловые машины». - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Уравнение состояния идеального газа». - презентации: Из жизни великих ученых-физиков. - работа по справочным таблицам и учебнику.
3. Электродинамика	- кроссворды по темам: «Законы электродинамики», «Электрический ток в различных средах». - презентации: «Проводники и диэлектрики», «Что такое емкость», «Передача электрической энергии на расстоянии». - практические работы: Решение дидактических тематических задач . - видеофильмов по электродинамике. - работа по справочным таблицам и учебнику.
4. Электромагнитные колебания и волны	- кроссворды по темам: «Магнитное поле», «Механические волны и колебания», «Электромагнитные колебания». - дидактический материал к занятиям по темам раздела. - физические тематические диктанты. - работа по справочным таблицам и учебнику
5. Квантовая физика	- кроссворд: «Ядерная физика», «Атомная энергетика». --презентации: - дидактический материал к занятиям по темам раздела. - программированные тесты - работа по справочным таблицам и учебнику.
6. Астрофизика	- кроссворд: «Астрономия» --презентации: «Законы астрономии», «Математика в астрономии», «Планета Земля». - дидактический материал к занятиям по разделу. - программированные тесты - работа по справочным таблицам и учебнику.

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

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

б) дополнительная литература

1)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.

2)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.

3)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/ - виртуальные лабораторные работы по физике 10-11 классы

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

3)www.fizportal.ru/ Физический портал

4)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/ Студенческий сайт Физического факультета Московского Государственного Университета

6)www.mozg.by/ MOZG.by - сообщество школьников и студентов. Задачи, тесты, статьи, новости, олимпиады.

7)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
Раздел 1. Механика		
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, ОК 1-4 ЛР 11	- решение ситуационных задач - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта.	Тестирование физический диктант
Раздел 2. Молекулярная физика		
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, ОК 1-4 ЛР 11	- физический диктант - решение ситуационных задач - демонстрация готового проекта.	- Тестирование - Физический диктант
Раздел 3. Электродинамика		
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, ОК 1-4 ЛР 11 ПК 1.2	- демонстрация, представление, защита выполненной работы - подготовка сообщений	тестирование
Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны		
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,	- отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях - тестирование - подготовка сообщений	тестирование

ОК 1-4 ЛР 11		
Раздел 5. Квантовая физика		
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, ОК 1-4 ЛР 11	• <i>тестирование</i> • <i>защита выполненной работы</i>	• <i>физический диктант</i>
Раздел 6. Астрофизика		
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, ОК 1-4 ЛР 11	• <i>тестирование</i> • <i>подготовка сообщений</i>	• <i>физический диктант</i>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» ____ 20__ г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных
дисциплин

Протокол № ____

от «__» ____ 20__ 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 гидроксокомплексов 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 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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 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

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 11) 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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; б) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; 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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	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
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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;	
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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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 ("δ " 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 гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;	
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;	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	

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

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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.	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	142
в том числе:	
практические занятия	102
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Химия

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
I семестр	
Раздел 1. Общая и неорганическая химия	
Тема 1.1. Основные понятия химии	8
Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома	6
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	18
II семестр	
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	8
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	16
Тема 1.6. Химические реакции	14
Консультации	2
III семестр	
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	6
Раздел 2. Органическая химия	
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	10
Тема 2.2. Предельные углеводороды	8
IV семестр	
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	2
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	2
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильные соединения	2
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	4
Тема 2.7. Углеводы	14
Тема 2.8. Амины. Аминокислоты. Белки. Нуклеиновые кислоты	4
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2
Всего	128

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Химия (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Химия	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	Тема 3.1. Приборы и технические средства автоматизации.	2
	Тема 3.2. Автоматизация убоя скота и разделки туш. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	2
	Тема 3.3. Автоматизация производства колбасных изделий	2
	Тема 3.4. Автоматизация холодильной обработки мяса	2
		8
Химия	ОП.02 Процессы и аппараты	
Тема 1.6. Химические реакции	Тема 2.1 Основные механические процессы	2
	Тема 3.1 Теоретические основы процесса массопередачи. Кристаллизация .Сушка	2
	Тема 4.1 Основы теплопередачи. Тепловой баланс.	2
	Тема 4.2 Тепловые аппараты, основные виды	2
		8
Химия	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	Тема 1.1.Биохимия тканей и органов.	2
	Тема 1.2.Биохимия крови.	2
	Тема 1.3.Биохимия нервной ткани и особенности биохимического состава мяса птицы.	2
	Тема 1.4.Биохимия внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы.	2
	Тема 1.5.Биохимия яйца.	2
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	Тема 2.1.Изменения биохимических свойств мяса под влиянием биологических и физико-химических факторов	2
Тема 1.6. Химические реакции	Тема 2.2. Биохимические изменения мяса во время холодильной обработки.	2
	Тема 2.3. Изменения мяса в процессе соления	2
	Тема 2.4. Изменения мяса в процессе копчения.	2
	Тема 2.5. Изменения мяса во время тепловой обработки и сушки	2
		20
Химия	ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	Тема 4.1. Система питания	2
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	Тема 4. 2. Мочеполовая система	2
Тема 1.6. Химические реакции	Тема 5.1 Аппарат кровообращения и лимфообращения	2
		6
		47

2.3 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/тем ам	Уровень освоения
Раздел 1. Общая и неорганическая химия.					
I семестр					
Тема 1.1 Основные понятия химии	Содержание учебного материала.			Лв3; Ли3; Ле4; Лг1 М1а3; М1б1;	
	1	Основные понятия химии. Стехиометрические законы химии. Название и формулы химических соединений.	4		1
	Практические занятия				
	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		
	Практические занятия				
	1	Строение атома.	4		2
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	Содержание учебного материала				1
	1	Кислоты, соли. Оксиды, основания	4		
	Практические занятия				2
	1	Практическая работа по теме: «Классы неорганических соединений»	4		
	2	Практическая работа по теме: «Кислоты, соли»	4		
	3	Практическая работа по теме: «Оксиды, основания»	6		
	Точка рубежного контроля № 1«Строение атома, периодический закон. Классификация неорганических соединений и их свойства»		2		
II семестр					
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	Содержание учебного материала			Лв3; Ли3; Ле4; Лг1 М1а3; М1б1;	
	1	Агрегатное состояние веществ. Ионная, ковалентная, металлические связи. Ионная, ковалентная, металлические связи. Водородная, донорно-акцепторная связь	2		1
	2	Ионная, металлическая тип кристаллических решеток Атомная, молекулярная тип кристаллических решеток	2		
	Практические занятия				
		1 Химические связи	4		

Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	Содержание учебного материала			М166; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ЛР-11	1	
	1	Растворы. Способы выражения концентрации. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация воды. Гидролиз солей.	4			
	Практические занятия				2	
	1	Гидролиз солей.	4			
	2	Диссоциация веществ	6			
	Точка рубежного контроля №2 Электролитическая диссоциация		2			
Тема 1.6. Химические реакции	Содержание учебного материала.				1	
	1	Классификация химических реакций. Окислительно - восстановительные реакции Термодинамика химических процессов. Скорость химической реакции	2			
	Практические занятия					
	1	Химические реакции .	4			
	2	Окислительно - восстановительные реакции (ОВР)	4			
	3	Смещение равновесия	6			
III семестр						
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	Содержание учебного материала.			1		
	1	Общая характеристика металлов Металлы главных подгрупп Металлы побочных подгрупп Общая характеристика неметаллов. Соединения неметаллов	2			
	Практическое занятие					
	1	«Металлы и неметаллы»	4			
Раздел 2. Органическая химия.						
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	Содержание учебного материала.			Лв3; Ли3; Ле4; Лг1	1	
	1	Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Электронная природа химических связей и способы их разрыва.	4			
	Практическое занятие					
	1	Классификация органических соединений	2			
	Точка рубежного контроля № 4: Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова		2		2	
Тема 2.2. Предельные углеводороды	Содержание учебного материала				1	
	1	Алканы.	4			2
	Практические занятия					
	1	Свойства алканов	4			
IV семестр						

Тема 2.3. Непредельные углеводороды	Содержание учебного материала Непредельные углеводороды	2	М1а3; М161; М166; М3а1; М363; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ПК 2.1. ЛР-11	1
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	Содержание учебного материала Нефть	2		1
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Содержание учебного материала Алканола. Многоатомные спирты.	2		
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Содержание учебного материала			1
	1 Алканали Алканолы. Карбоновые кислоты	2		
	Точка рубежного контроля № 5 «Кислородсодержащие органические соединения»	2		1
Тема 2.7. Углеводы	Практические работы			
	1 Понятие об углеводах	6		
	2 Моносахариды	4		
	3 Дисахариды.	6		
	4 .Полисахариды	4		
Тема 2.8. Амины. Аминокислоты. Белки. Нуклеиновые кислоты	Содержание учебного материала			
	1 Аминокислоты. Белки. Нуклеиновые кислоты Аминокислоты. Белки. Нуклеиновые кислоты	4		
	Практические работы			
	1 Решение задач на тему нахождение формул вещества по продуктам сгорания	6		
Консультация		2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего		144		

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

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Общая и неорганическая химия	Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева Таблица растворимости Классы неорганических соединений Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Набор реактивов
Раздел 2. Органическая химия	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 – 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
Раздел 1. Общая и неорганическая химия		
Лв3;Ли3; Ле4;Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ЛР-11;	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 Практическая работа
Раздел 2. Органическая химия		
Лв3;Ли3; Ле4;Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13; ЛР-11; 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 Практическая работа

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучного
цикла

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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

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

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**Базовый уровень:**

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

Углубленный уровень:

ПУ1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;

ПУ2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает:

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

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

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

принципы (чистоты гамет, комплементарности);

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

гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

ПУ3) владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

ПУ4) умение выделять существенные признаки:

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

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

биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма

(онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

ПУ5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

ПУ6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;

ПУ7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

ПУ8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

ПУ9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

ПУ10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;

ПУ11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

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

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

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		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		<i>144</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		<i>134</i>
в том числе:		
практические занятия		<i>90</i>
Самостоятельная работа		
Консультации		<i>4</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>		<i>экзамена (6 часов)</i>

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

Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;		
Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	М.1.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;	
Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	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.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	М.1.б.12 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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	
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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для — выполнения — задач профессиональной деятельности	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;	
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 3) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;	
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;	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;	

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;	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;	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.
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;	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;	
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 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	

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;	среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;	
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 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);	
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 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;	
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 10) сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	ПУ1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении	

правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для — выполнения — задач профессиональной деятельности	ПУ2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачева; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического	

	равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);	
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;	ПУ3) владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;	
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	ПУ4) умение выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на	

	генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;	
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;	ПУ5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для — выполнения — задач профессиональной деятельности	ПУ6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;	
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;	ПУ7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для —	ПУ8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами,	

выполнения — задач профессиональной деятельности	процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;	
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;	ПУ9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;	
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	ПУ10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;	
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;	ПУ11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПУ 12) умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Биология

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Клетка-единица живого.	30
Химический состав клетки.	
Структура и функции клетки	
Обмен веществ и превращение энергии.	
Деление клетки	
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие	12
Формы размножения организмов.	
Индивидуальное развитие организмов	
Раздел 3. Основы генетики и селекции.	30
Основные понятия генетики	
Основные закономерности наследственности	
Закономерности изменчивости.	
Селекция растений, животных и микроорганизмов.	
Раздел 4. Эволюционное учение.	18
Развитие эволюционных идей	
Механизмы эволюционного процесса	
Раздел 5. Возникновение и развитие жизни на Земле.	14
Возникновение жизни на Земле	
Раздел 6. Происхождение человека	16
Происхождение человека	
Раздел 7. Экология. Биосфера	14
Экология. Экологические факторы .Учение о биосфере В.И.Вернадского. Структура, границы биосферы. Охрана биосферы	
Консультации	4
Экзамен	6
Всего часов	144

2.2 План изучения предмета биология с учетом профессиональной направленности

Биология (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Биология	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 3.1. Приборы и технические средства автоматизации.	2
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 3.2. Автоматизация убоя скота и разделки туш. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	2
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии.	Тема 3.2. Автоматизация убоя скота и разделки туш. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	4
	ИТОГО:	8 часов
Биология	ОП 07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах	2
Тема 3.2. Селекция растений, животных и микроорганизмов	Тема 2.1. Органы опорной системы	4
	ИТОГО:	6 часов
Биология	ОП 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 1.4. Биохимия внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы.	4
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 2.1. Изменения биохимических свойств мяса под влиянием биологических и физико-химических факторов.	4
	ИТОГО:	8 часов
Биология	МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 2.2. Первичная переработка скота	4
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии.	Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	4
	ИТОГО:	8 часов

Биология	МДК01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии.	Тема 3.1 Технологический процесс обработки мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов	6
Тема 1.1. Химический состав клетки	Тема 4.1 Технологический процесс обработки птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	4
		10 часов
	ИТОГО:	38 часов

2.3 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
Раздел 1.	Клетка – единица живого			
Тема 1.1. Химический состав клетки.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	Л.и.3 ,М.1.а.1, М.1.6.1, М.1.6.2, М.1.6.12, ПБ 1, ПБ 2, ПУ 5, ПУ 6,ОК 02., ОК 04.	
	1. Неорганические и органические соединения клетки (организма)			
	2. Органические соединения клетки. Белки, жиры и углевода.			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
Тема 1.2. Структура и функции клетки.	<i>Содержание учебного материала</i>	2		1
	1. Цитоплазма и ее органоиды. Клеточная теория строения организмов.			
	2. Ядро.			
	<i>Практические занятия</i> Вирусы Прокариоты и эукариоты	8		3
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии.	<i>Содержание учебного материала</i>	2		2
	1. Метаболизм Биосинтез белка.			
	2. Фотосинтез .Хемосинтез			
	<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
Раздел 2.	Размножение и индивидуальное развитие организмов			
Тема 2.1. Формы размножения	<i>Содержание учебного материала</i>	2	М.1.а.2, М.1.а.3, М.1.а.6,	2
	1. Митоз-основной способ размножения одноклеточных и роста многоклеточных.			

организмов. Индивидуальное развитие организмов	2.Мейоз- основной способ образования гамет Строение и развитие половых клеток. Сперматогенез и овогенез. Оплодотворение.		ПБ 5, ПБ 6, ПБ 9,ПБ 5, ПБ 6,ОК 4	
	Практические занятия Двойное оплодотворение у растений. Партеногенез. Онтогенез -индивидуальное развитие организма Влияние окружающей среды на развитие организма.	8		
	Точка рубежного контроля№2	2		
Раздел 3.	Основы генетики и селекции		Л.д.3, Л.ж.3, Л.и.1, М.1.а.4 ПБ 3, ПБ 4, ПБ 7, ПБ 8 ПУ 8,ПУ 9, ОК 01, ОК 04, ПК 2.1.	
Тема 3.1. Основные закономерности наследственности и изменчивости.	Содержание учебного материала			
	Генетика – наука о наследственности и изменчивости. 1-ый и 2-ой законы Менделя.	4		2
	Закон чистоты гамет Дигибридное скрещивание .III-ий закон Менделя.			
	Закон Моргана. Сцепленное наследование генов			
	Генетика пола. Составление родословных			
	Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость. Норма реакции.			
	Практические занятия Решение задач.	8		
Тема 3.2. Селекция растений, животных и микроорганизмов.	Содержание учебного материала			
	Селекция как наука. Одомашнивание животных и окультуривание растений Методы селекции.	4		2
	Практические занятия Успехи селекции. Селекция микроорганизмов. Генная и клеточная инженерия. Биотехнология	10		2
	Точка рубежного контроля №3	2		
Раздел 4.	Эволюционное учение		М.1.б.6, Л.и.3, ПБ 4, ПУ 8, ПУ 9, ОК 02, ОК 07,ЛР 10	
Тема 4.1. Развитие эволюционных идей.	Содержание учебного материала			
	Предпосылки эволюционного развития жизни. Чарльз Дарвин и его теория происхождения видов	4		2

	Практические занятия Доказательства эволюции. Вид. Критерии вида	8		2
Тема 4.2. Механизмы эволюционного процесса.	Содержание учебного материала	6		2
	Естественный и искусственный отбор. Формы борьбы за существование. Приспособленность-результат эволюции			
Раздел 5.	Происхождение и развитие жизни на Земле	4	Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ПУ 9, ОК 02, ОК 07	2
Тема 5.1. Возникновение жизни на Земле.	Содержание учебного материала			
	1.Развитие представлений о возникновении жизни. От древних греков до Ж.-Б. Ламарка.	8		3
	Практические занятия Гипотеза Опарина-Холдейна Современные взгляды на возникновение жизни Составление геохронологической таблицы.			
	Точка рубежного контроля №4			
Раздел 6.	Происхождение человека	6	Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ПУ 7, ПУ 8, ОК 02. ОК 07	2
Тема 6.1. Происхождение человека	Содержание учебного материала			
	Положение человека в системе животного мира. Этапы эволюции приматов и человека Человеческие расы	10		
	Практическая работа Характеристика этапов антропогенеза. Характеристика рас. Критика расизма.			
Раздел 7.	Экология. Биосфера.	8	Л.а.1, Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, Л.ж.5, ПБ 10, ПУ 7, ПУ 9, ОК 07, ЛР 10	1
Тема 7.1. Экология. Биосфера	Содержание учебного материала			
	Предмет экологии. Экологические факторы. Приспособленность организмов к экологическим факторам. Природные сообщества. Пищевые цепи. Учение о биосфере В.И Вернадского. Структура и границы биосферы. Экологические проблемы современности..			

	<i>Практическая работа</i> Учение о биосфере В.И.Вернадского. Структура, границы биосферы. Охрана биосферы	6		
Консультация		4		
Экзамен		6		
Всего		144		

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
1. Клетка – единица живого	- электронное пособие по общей биологии -таблицы: «Строение клетки», «Эукариоты и прокариоты», «Вирусы», «Строение растительной и животной клетки», «Обмен веществ и энергии», «Деление клетки» - тест «Химический состав клетки» - тест «Органоиды клетки» - тест «Способы размножения» -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». - Контроль знаний- «Клетка»
2. Размножение и индивидуальное развитие	- видеоматериалы к разделу - таблицы: «Строение половых клеток», «Сперматогенез», «Овогенез», «Оплодотворение», «Эмбриональное развитие человека» -задания для проведения практических занятий по темам: «Индивидуальное развитие человека» - тест «Размножение» - тест «Индивидуальное развитие человека» - раздаточный дидактический материал для отработки темы - биологический диктант «Размножение»
3. Основы генетики и селекции	- видеоматериалы к разделу - таблицы: «Законы Г. Менделя», «Решетка Пеннета», «Центры происхождения культурных растений», «Виды изменчивости» - тест «Основы генетики» - тест «Генетические законы Г. Менделя» - электронные презентации -задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение модификационной изменчивости», «Основные закономерности наследственности», «Генетика пола», «Изучение сортов растений», «Построение кривой» «Решение задач по генетике», «Составление родословной». - Контроль знаний- «Генетика»
4. Эволюционное обучение	- таблицы: «Естественный и искусственный отбор», «Формы борьбы за существование», «Приспособленность» -задания для проведения практических занятий по темам: «Критерии вида», «Изучение приспособленности к среде обитания», «Популяция» - тест «Движущие силы эволюции» - Контроль знаний- «Эволюция»

5. Происхождение и развитие жизни на Земле	- 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»
6. Происхождение человека	«Этапы эволюции человека. Человеческие расы» - электронная презентация «Происхождение человека» - электронная презентация «Развитие жизни на Земле»
7. Экология. Биосфера	- 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., 2021.
- 2) Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2021.
- 3) Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2022.

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. almanahpedaqa.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
Раздел 1. Клетка – единица живого		
Л.и.3, М.1.а.1, М.1.б.1, М.1.б.2, М.1.б.12, ПБ 1, ПБ 2, ПУ 5, ПУ 6, ОК 02., ОК 04.	- тестирование - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения - терминологический диктант - составление опорных схем и таблиц	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие		
М.1.а.2, М.1.а.3, М.1.а.6, ПБ 5, ПБ 6, ПБ 9, ПБ 5, ПБ 6, ОК 4	- заполнение таблиц - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения - составление словаря терминов	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 3. Основы генетики и селекции		
Л.д.3, Л.ж.3, Л.и.1, М.1.а.4 ПБ 3, ПБ 4, ПБ 7, ПБ 8 ПУ 8, ПУ 9, ОК 01, ОК 04, ПК 2.1.	- решение генетических задач - тестирование - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 4. Эволюционное обучение		
М.1.б.6, Л.и.3, ПБ 4, ПУ 8, ПУ 9, ОК 02, ОК 07, ЛР 10	- фронтальный опрос - сообщения - работа со справочной литературой - устный ответ на вопрос	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 5. Происхождение и развитие жизни на Земле		
Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ПУ 9, ОК 02, ОК 07	- тестирование - сообщения - составление списка справочной литературы	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 6. Происхождение человека		
Л.и.1, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.6, ПБ 3, ПУ 7, ПУ 8, ОК 02. ОК 07	- тестирование - сообщения - фронтальный опрос	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 7. Экология. Биосфера		
Л.а.1, Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, Л.ж.5, ПБ 10, ПУ 7, ПУ 9, ОК 07, ЛР 10	- тестирование - сообщения - фронтальный опрос	Решение задач, задания в тестовой форме

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 2024 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 2024 г

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

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

а) гражданского воспитания:	
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;
б) патриотического воспитания:	
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;
в) духовно-нравственного воспитания:	
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;
г) эстетического воспитания:	
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;
е) трудового воспитания:	
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;
и) ценности научного познания:	
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:	
а) базовые логические действия:	
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;
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.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;
в) работа с информацией:	
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;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
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;
б) совместная деятельность:	
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;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
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;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
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:**

П.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);
П.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;
П.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;
П.4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
П.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;
П.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;
П.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;
П..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;
П.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;
П.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 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 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
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.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; М.2.а.4. развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	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 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
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	М.1.б.1. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны 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
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; 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;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 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.3.а.5 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; 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.в.2 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;	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
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и

	М.1.б.8 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; М.3.в.5 социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 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; Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Л.а.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	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.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; М.2.б.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; М.3.а.3. самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 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; М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;	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

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

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.	П.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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	П.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; П.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; П.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;	
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	П.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; П.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;	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	П.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) П.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;	
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		112
в том числе:		
практические занятия		70
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	2
Раздел 1. От Древней Руси к Российскому государству	14
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.	
Раздел 2. Становление Российской империи	20
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	
Раздел 3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.	54
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.	
Раздел 4. Россия в период новейшего времени	20

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	
Дифференцированный зачёт.	2
Всего	112

2.2 План изучения предмета история с учетом профессиональной направленности

История (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
История	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	
Тема 2.1. Россия: становление великой державы.	Тема 1.3 Типовые средства измерений и область их применений Тема 1. 3. 1 Технические средства измерения температуры	2
		2 часа
История	МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
3.1. Россия: противоречия незавершённой модернизации.	Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	2
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов	Тема 2.2. Первичная переработка скота	2
3.4 Мир накануне и в годы Первой мировой войны	Тема 2.3. Первичная переработка свиней	2
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	Тема 2.8. Обработка жирового сырья	4
3.9.Формирование основ социалистического общества.	Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	2
3.10. Гражданская война и интервенция	Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	4
		16 часов
История	ОП.02 Процессы и аппараты	
3.6. Последствия войны: революции и распад империй	Тема 3.1 Теоретические основы процесса массопередачи. Кристаллизация. Сушка	4
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	Тема 4.1 Основы теплопередачи. Тепловой баланс.	2
История	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	6 часов
4.1. СССР в 1950-х —1980-х годов.	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	4

4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	Тема 1.2. Контроль предубойного содержания и первичной переработки скота и птицы	2
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	Тема 1.5. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	4
		14 часов
Всего		38 часов

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
1.1. Введение. Пути и методы познания истории.	Содержание учебного материала		2	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.			2
Раздел 1.	От Древней Руси к Российскому государству			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	
1.1 Древняя Русь	Содержание материала				
		Происхождение славян Теории возникновения Древнерусского государства.	1		2
		Расцвет Древнерусского государства.	1		
1.2.Феодальная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.	Практические занятия:				
		Распад Руси на удельные княжества Особенности хозяйствования и социальной структуры русских княжеств в эпоху политической раздробленности в XII-XIIIвв.	2		2
		Крестовые походы на Русь Последствия монгольских походов на Русь.	2		
1.3. Образование единого Русского государства.	Практические занятия:		2		
		Возвышение Москвы. Взаимоотношения Москвы, Литвы и Золотой Орды. Куликовская битва и ее значение.			3
1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного	Содержание материала		2		
		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			2
1.5 Смута в России.	Практические занятия				

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

общества в России во второй половине XIXв		Социально- экономическое развитие Российской империи в последней четверти XIX в. Россия в системе международных отношений во второй половине XIXв			
Раздел 3		Россия и мир в 1900- 1945 гг.		Л.а.5 Л.в.5	
3.1.Россия: противоречия незавершённой модернизации.	Практические занятия:			М.2.б.1,3 М.3.в.3,5	2
		Динамика промышленного развития. Сельское хозяйство: особенности и противоречия развития. Аграрная реформа П.А. Столыпина	2		
		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	2	П 6-8, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 2.3	
3.2. Первая российская революция.	Содержание учебного материала				
		Причины революции. Этапы. Манифест 17 октября 1905 года.	1		3
		Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.	1		
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов	Практические занятия:				
		Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Тройственного союза и Антанты	2		2
		Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. «Новый империализм» Начало антиколониальной борьбы.	2		
		Точка рубежного контроля 3	2		
3.4 Мир накануне и в годы Первой мировой войны	Практические занятия:				
		Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910 — 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.	2		2
3.5. Первая мировая война	Содержание учебного материала				
		Особенности и участники войны. Военные действия на основных фронтах Первой мировой войны.	2		3
		Россия в Первой мировой войне 1914-1918 гг. Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.	2		
	Содержание учебного материала				

3.6. Последствия войны: революции и распад империй.		Позиционная война. Война и русское общество.	2		3
		Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	2		
	Практические занятия:				
		Версальско-Вашингтонская система. Лига наций. Международные отношения в 1920-е гг.	2		2
		Страны Запада в 1920-е гг. США. Великобритания. Франция. Германия	2		
	Точка рубежного контроля 3		2		
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	Практические занятия:				
		Российская империя накануне революции. Причины революции. Отречение Николая II от престола.	2		3
		Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия.	2		
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	Практические занятия:				
		События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным.	2		2
		Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Брестский мир.	2		
3.9. Формирование основ социалистического общества.	Практические занятия:				
		Создание РСФСР и его оформление в Конституции 1918 года. Установление однопартийного режима. Создание нового госаппарата	2		3
3.10. Гражданская война и интервенция.	Содержание учебного материала		2		
		Причины, этапы и основные события Гражданской войны.			2
	Практические занятия:				
		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.	2		3
	Содержание учебного материала				

3.11. Мир и Советский Союз в 1920–1930-е гг.		Новая экономическая политика. Кульť личности И.В. Сталина.	2		2
		Образование СССР. Основные направления общественно- политического и государственного развития СССР в 20-30е годы. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. «Культурная революция». Внешняя политика СССР в 20- 30е годы.	2		
	Практические занятия:				
		Индустриализация и коллективизация в СССР США: «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта. Нарастание агрессии в мире. Установление нацистской диктатуры в Германии.	2		3
3.12. Вторая мировая война.	Содержание учебного материала				
		Начало Второй мировой войны (1939—1941 гг.) Начало Великой Отечественной войны. Провал «блицкрига». СССР и антифашистская коалиция. Открытие Второго фронта в Европе.	2		3
	Практические занятия:				
		Идеология и культура в годы войны. Коренной перелом в Великой Отечественной войне. СССР и союзники по антигитлеровской коалиции. Освобождение Европы. Итоги войны.	2		3
	Точка рубежного контроля 4		2		
Раздел 4	Россия в период новейшего времени			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 ЛР 11 ПК 2.3	
4.1. СССР в 1950-х — 1980-х годов.	Содержание учебного материала				
		СССР в послевоенные годы. Социально- экономическая политика 1950- 1980-х годов.	2		2
		«Оттепель» в политике и культуре. Застой. Теневая экономика.	2		
		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».	2		
	Практические занятия:		2		
		Обострение «Холодной войны». Участие СССР в военных действиях в Афганистане.			2

		Новое политическое мышление и перемены во внешней политике Национальная политика и подъем национальных движений. Распад СССР			
	Точка рубежного контроля 5		2		
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	Практические занятия:				
		Создание ООН и ее деятельность. Создание НАТО и ОВД.	2		3
		Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы.	2		
4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	Содержание учебного материала				
		Российская экономика на пути к рынку Конституция России 1993 г Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е гг	2		2
		Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е гг Геополитическое положение и внешняя политика в 1990-е гг	2		
	Практическое занятие		2		
		Политическая жизнь России в начале XXI века Экономика России в начале XXI века Внешняя политика России в начале XXI века			2
	Дифференцированный зачёт		2		
Всего:			112		

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, 2020. – 416 с. - (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, 2021. – 416 с. - (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, 2022. — 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 (История России и СССР: онлайн-видео).
6. www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).
7. www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).
8. 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
Введение. Пути и методы познания истории.		
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
1. От Древней Руси к Российскому государству		
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
Раздел 2. Становление Российской империи.		
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
Раздел 3. Россия и мир в 1900 – 1945 годах		
Л.а.5 Л.в.5	- Защита рефератов. - Диалог.	Тестовые контрольные

М.2.б.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	- Фронтальная аналитическая беседа. - Задания на проверку понимания прочитанного: - тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. - синхронистическая таблица. - историческая карта. - простой, или информативный, план параграфа. - задания на образную реконструкцию исторических фактов - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	работы с свободным ответом
Раздел 4. Россия в период новейшего времени		
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 ЛР 11 ПК 2.3	- Работа с текстом с пропущенными датами. - Хронологический диктант. - Устный фронтальный опрос. - Терминологических диктант. - Дискуссия. - Защита рефератов. - Составление плана ответа по теме. - Анализ документов. - Соотнесение дат, событий, исторических личностей. - Фронтальная аналитическая беседа. - Работа с картой и наглядными пособиями. - Устный ответ на вопрос. - Диалог. - Распределение терминов по значению, по темам. - Составление рассказа с использованием терминов	Тестовые контрольные работы с свободным ответом

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.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
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 2024 г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 2024 г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

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:

- Ганиева Л.М, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	28
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30

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 специалистов среднего звена: 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

а) гражданского воспитания:	
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;
б) патриотического воспитания:	
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;
в) трудового воспитания:	
Л.в.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
г) ценности научного познания:	
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

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
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;
в) работа с информацией:	
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;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.3	аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
б) совместная деятельность:	
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;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
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;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
г) принятие себя и других людей:	
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	сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;
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;
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;
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;
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 целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

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

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, конфессиональных 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
Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	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.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
Л.а.2 осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка	М.1.в.3 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	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
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей	М.3.г.4 развивать способность понимать мир с позиции другого человека	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
Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	М.2.а.3 аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации М.3.а.3 давать оценку новым ситуациям	ЛР. 7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Л.а.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия; 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	ЛР. 1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,	М.3.в.2 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность	ЛР.1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому 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	ЛР.6 проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
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	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	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.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	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
Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения М.3.а.6 оценивать приобретенный опыт	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.
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	М.1.6.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей М.3.а.7 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	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

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 целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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	
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	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	
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	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; 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; П.7 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; П.9 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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	
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	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; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 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; П.8 использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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	
ОК 07. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 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;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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 для несовершеннолетних граждан	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		74
в том числе:		
практические занятия		44
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированного зачета	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обществознание

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Человек в обществе	6
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	7
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	18
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	10
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	8
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.	23
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	
Тема 6.5. Политическая система в Республике Татарстан	
Дифференцированный зачет	2
Всего	74

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Обществознание (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Обществознание	МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	2
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	2
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	2
		6
Обществознание	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	2
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	2
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	2
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Тема 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	2
		8
Обществознание	МДК.02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	2

Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	2
Тема 3.5 Экономика и государство	Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	2
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2
		10
		24 часа

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
Раздел 1.	Человек в обществе			Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Практические занятия:		2		1
	1	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. 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.			
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Содержание учебного материала		2		2
	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.			
	Практические занятия:		1		
	1	Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека			
	Практические занятия:		1		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
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	1	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			
Раздел 2.	Духовная культура				
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала		2	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	1
	1	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.			
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала		2		2
	1	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.			
Тема 2.3. Религия	Практические занятия:				
	1	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	1		1
	Практические занятия:		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
Тема 2.4. Искусство	1	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства			
Раздел 3.	Экономическая жизнь общества			Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Содержание учебного материала				
	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.	2		1
	Практические занятия:				
	1	Особенности разделения труда и специализации в сфере промышленной экологии и биотехнологии	2		2
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Практические занятия:				
	1	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	2		2
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Практические занятия:				
	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 растительного сырья.	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
	Точка рубежного контроля		2		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Практические занятия:		2		2
	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.			
Тема 3.5 Экономика и государство	Содержание учебного материала		4		1
	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			
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Практические занятия:		2		1
	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.			
Раздел 4.	Социальная сфера			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.,	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание учебного материала		2		2
	1	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.			

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
		Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.6.2., М.1.6.4., М.1.6.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Содержание учебного материала		4		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	Практические занятия:		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	Практические занятия:		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.	Политическая сфера			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	Содержание учебного материала		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 Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства			

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	
	Практические занятия:		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				
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Практические занятия:		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	Точка рубежного контроля	2		3	
Раздел. 6	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации				Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.04., ОК.5., П.3., П.4., П.9., ОК.6., П.1., П.2., П.8 ПК 3.3	
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	Содержание учебного материала		2			2
	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.				
	Практические занятия:		3			
	1	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности				

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 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание учебного материала		4		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			
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Содержание учебного материала		4		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.			
	Практические занятия:		2		3
	1	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере промышленной экологии и биотехнологии			
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых,	Практические занятия:		2		3
	1	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность			

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
административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство Основы процессуального права		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.			
	Точка рубежного контроля		2		3
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Практические занятия:			Л.и.3., М.1.6.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.6., П.1., П.2., П.8	
	1	Политическая система Республики Татарстан на современном этапе. Государственное управление в Республике Татарстан.	2		2
	2	Роль средств массовой информации в политической жизни Республики Татарстан. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника в Республике Татарстан.	2		2
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			74		

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
7. 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. Алешина, А. В., Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. : учебник / А. В. Алешина, А. Л. Булгаков, М. А. Кузнецова. — Москва : КноРус, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-406-08543-1. — URL: <https://book.ru/book/940447>. — Текст : электронный.

2. 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

3. 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>. — Текст: электронный.

б) дополнительная литература

1. Бердников, И. П. Обществознание : учебное пособие для СПО / И. П. Бердников. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2022. — 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, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-394- 02732-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.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 (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))
3. www.metodiki.ru (Методики).
4. www.posobie.ru (Пособия).
5. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
6. www.gramota.ru (Справочная служба).
7. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).
8. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.11 География

(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
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22

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

а) гражданского воспитания:	
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
б) патриотического воспитания:	
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;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.2	способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
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;

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
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;
б) базовые исследовательские действия:	
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;
в) работа с информацией:	
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;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
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 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;
П.7	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; 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;
П.8	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;
П.9	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;
П.10	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.

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

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
Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;		
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.3.а.4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	
Л.г.2 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	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;	
Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;		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
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	М.1.6.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	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
Л.ж.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;		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
Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	М.1.а.4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	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 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
	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;	
ОК.02 использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;	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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	П.3 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать	ПК.2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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;	непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ОК.01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 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;	
	П.7 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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; 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;	
	П.8 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	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
	П.9 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;	
ОК.07 содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	П.10 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.	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		36
в том числе:		
Лабораторно-практические занятия		24
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме:	дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

География

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Количество часов
<i>Раздел 1. Общая характеристика мира</i>	16
1.1. Многообразие стран современного мира	
1.2. Численность и воспроизводство населения	
1.3. Структура населения мира	
1.4. Мировые природные ресурсы	
1.5. Ресурсообеспеченность	
1.6. Мировое хозяйство.	
1.7. Внешнеэкономические связи	
<i>Раздел 2. Региональная характеристика стран мира</i>	14
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	
<i>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</i>	4
3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.	
Консультация	2
Дифференцированный зачет	2
ВСЕГО	38

2.2 План изучения предмета география с учетом профессиональной направленности

а. География (тема)	б. Профессиональный цикл (тема)	с. Кол-во часов
География	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции (темы 2 семестра)	
Тема 2.1. Субрегионы и страны Зарубежной Европы	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2 часа
Тема 2.2. Общая характеристика Зарубежной Азии. Китай. Япония. Индия	Тема 1.3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса, субпродуктов и мяса птицы	2 часа
Тема 2.3. Субрегионы Северной и Тропической Африки. ЮАР	Тема 1.5. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	2 часа
Тема 2.4. Общая характеристика США и Канады	Тема 1.5. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы	2 часа
Тема 2.5. Общая характеристика Латинской Америки. Бразилия	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2 часа
Тема 3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.	Тема 1.4. Контроль процессов производства полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2 часа
		12 часов

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объём часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
1	2		3		4
РАЗДЕЛ 1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МИРА			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	
Тема 1.1. Многообразие стран современного мира	Содержание учебного материала		4		
	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
Тема 1.2 География населения мира	Содержание учебного материала		4		
	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
Тема 1.3 География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала				
	1	Природные ресурсы Земли, их виды.	2		
	Практические занятия: Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов.		2		
Тема 1.4	Содержание учебного материала		2		
	1	Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы размещения.			1

География мирового хозяйства	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.				
	Практические занятия: Определение географии основных отраслей и производств мирового хозяйства. Обозначение на контурной карте мировых центров хозяйства.		2		
РАЗДЕЛ 2	ХАРАКТЕРИСТИКА СТРАН И РЕГИОНОВ МИРА			М.1.а.2, М.1.б.12, М.1.в.1, М.3.а.4, П.1-П.3, П.6-П.8, ОК 3, ОК 4 ПК.2.2	3
Тема 2.1 Регионы и страны мира	Содержание учебного материала		2		
	Практические занятия:				
	1	Субрегионы и страны Зарубежной Европы			
	2	Общая характеристика Зарубежной Азии. Китай. Япония. Индия	2		
	3	Точка рубежного контроля	2		
	4	Субрегионы Северной и Тропической Африки. ЮАР	2		
	5	Общая характеристика США и Канады	2		
6	Общая характеристика Латинской Америки. Бразилия	2			
Тема 2.2 Россия в современном мире.	Содержание учебного материала				
	Практические занятия: Место России в современном мире		2		
Раздел 3 Глобальные проблемы человечества	Практические занятия:			Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.а.4, ЛР.10, П.10, П.5, ОК 7	
	Понятие о глобальных проблемах. Проблемы разоружения и сохранения мира на Земле. Терроризм. Экологические проблемы. Энергетическая проблема. Демографическая проблема.		4		
Консультации			2		
Дифференцированный зачет			2		
ИТОГО			38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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., Петрусьок 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., Петрусьок О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

в) программное обеспечение дисциплины:

- Мультимедиа электронное издание «Экономическая и социальная география мира». Компьютерная программа «Google Планета Земля»
www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).
www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).
www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

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
1. Общая характеристика мира		
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	- устные сообщения в рамках самостоятельной работы - тестирование - устный опрос - домашняя самостоятельная работа - практические работы	Контрольная работа, задания в тестовой форме
2. Региональная характеристика мира		
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	- практические работы - дидактические карточки - устный опрос - домашняя самостоятельная работа - работа с контурной картой	Контрольная работа, задания в тестовой форме
3. Глобальные проблемы человечества		
Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.а.4, ЛР.10, П.10, П.5, ОК 7	- конспектирование; - устные сообщения; - домашняя самостоятельная работа	Презентации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение		
Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	• фронтальный опрос	• тестирование • информативный диктант
Раздел 1. Человек в обществе		
Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	• решение ситуационных задач • подготовка сообщений	• тестирование • информативный диктант • задания с документами
Раздел 2. Духовная культура		
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.,	• защита выполненной работы • демонстрация и защита выполненной работы • информативный диктант • решение ситуационных задач	• тестирование • информативный диктант • задания с документами

ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	• демонстрация, представление, защита выполненной работы • подготовка сообщений • решение задач	• тестирование • информативный диктант • задания с документами
Раздел 4. Социальная сфера		
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	• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях • тестирование • подготовка сообщений	• тестирование • информативный диктант • задания с документами
Раздел 5. Политическая сфера		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	• тестирование • защита выполненной работы	• информативный диктант • задания с документами
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		
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.	• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях • тестирование • подготовка сообщений	• информативный диктант • задания с документами
Раздел 7. 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	• подготовка сообщений • демонстрация готового проекта.	• информативный диктант • задания с документами

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Табарова Е.В.

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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:

– 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	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

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

б) патриотического воспитания:	
Л.б.3	идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
д) физического воспитания:	
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;
е) трудового воспитания:	
Л.е.1	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

Метапредметных результатов

8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
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;
8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
б) совместная деятельность:	
М.2.а.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
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;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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
Л.д.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	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;	
	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	
Л.б.3 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ЛР9. 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
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
Л.д.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	

Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;	
Л.е.1 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	М.2.а.1 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
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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).	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	П 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	П 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей	

выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	П 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	П 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	П 6. положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	70
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме - <i>зачет, дифференцированный зачет</i>	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физическая культура

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1.Введение.	2
Раздел 2.Легкая атлетика	16
Раздел 3.Гимнастика	8
Раздел4.Плавание	8
Зачет	2
Раздел 5.Лыжная подготовка	8
Раздел 6.Спортивные игры	18
Раздел 7. Виды спорта по выбору	8
Консультации	4
Дифференцированный зачет	2
Всего:	76

2.2 План изучения предмета «Физическая культура» с учетом профессиональной направленности

Физическая культура (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол–во часов
Физическая культура	ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	
Раздел 2. Кроссовая подготовка	Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах	2
Раздел 2. Кроссовая подготовка	Тема 2.1. Органы опорной системы	2
Раздел 2. Кроссовая подготовка	Тема 3.1. Кожный покров и его производные	2
Раздел 2. Кроссовая подготовка	Тема 4.1. Система питания	2
		8
Физическая культура	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	
Раздел 3. Акробатические упражнения	Тема 1.3. Биохимия нервной ткани и особенности биохимического состава мяса птицы	2
Раздел 3. Акробатические упражнения	Тема 1.4. Биохимия внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы	2
		4
Физическая культура	МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Раздел 3. Акробатические упражнения	Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	4
Раздел 4. Кроль на груди	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	4
Раздел 4. Кроль на груди	Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	4
Раздел 5. Техника лыжной подготовки	Тема 2.2. Первичная переработка скота	6
		18
Физическая культура	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Раздел 6. Передвижение по площадке	Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	4
Раздел 7. Бег по дистанции, финиширование	Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий	2
		6
		36 часов

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
Раздел 1.	<i>Вводно-коррективный курс</i>		Л.6.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			1
	Введение. Практические занятия: Инструктаж по ТБ, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	2		
Раздел 2.	Легкая атлетика		Л.6.3, 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	
Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала			2
	Практические занятия: Медленный бег 3 км по пересеченной местности . Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт .Стартовый разгон Ускорения до 50м х 6-8 раз. Заминка-500м	2		
	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	2		
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров ОФП			
	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	2		
	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 Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). ОФП	2		

	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			
	Совершенствование технике прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой)	2		
	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			
	Комплексы упражнений для развития физических качеств, необходимых в легкоатлетических прыжках Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте, ОФП	2		
	Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.			
	Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.	2		
	Освоение техники метания гранаты.			
	Контрольные нормативы: Бег 100 метров Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). Прыжки в длину «согнув ноги»	2		
Раздел 3.	Гимнастика		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	2
Акробатические упражнения	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП	2		
	Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове, мост из положения, лежа и стоя, ОФП			
	Акробатика: низкая перекладина, висы, выкруты, подъем переворотом; брусья разновысотные, брусья параллельные (юноши), ОФП			
	Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове; поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз);	2		

	приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге); ОФП		П1-П6	
	Акробатика: стойка на лопатках на голове ,стойка на руках с помощью, около стены, подтягивание на перекладине; ОФП			
	Акробатика: кувырки вперед, назад, кувырок назад через стойку на руках, переворот в упор; подтягивание на низкой перекладине; сгибание и разгибание рук в упоре на брусках; ОФП	2		
	Акробатика: длинный кувырок, стойка на голове. Лазание по канату			
	Контрольные нормативы: Пресс на гимнастическом мате 1 мин. , наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье, Сгибание и разгибание рук в упоре лежа(дев), подтягивание на высокой перекладине(юнош)	2		
Раздел 4.	Плавание			
Кроль на груди	Содержание учебного материала		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9,	
	Практические занятия: 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	2	М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1,	2
	Освоение техники плавания «кроль на груди». Повороты.		М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3,	
	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.	2	М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08	
	Освоение техники плавания «кроль на спине». Повороты.	2	П1-П6	
	Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»			
	Освоение техники плавания «брасс»	2		
	Совершенствование техники плавания «брасс»			
	Контрольные нормативы: плавание 50 м (мин, с)	2		
	Раздел 5.	Лыжная подготовка		
Техника лыжной подготовки	Содержание учебного материала		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9,	
	Практические занятия: Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов. Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции.	2	М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.	2

	ОФП		а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
	Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции	2		
	Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции			
	Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции	2		
	Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции			
	Контрольные нормативы: Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	2		
Раздел 6.	Спортивные игры		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	2
Передвижение по площадке	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге. ОФП	2		
	Остановки при беге: двумя шагами, прыжком ; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления.			
	Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах. ОФП	2		
	Ведение и броски мяча в кольцо после 2-го шага. ОФП			
	Правила соревнований; прием и передача мяча от груди; прием мяча над головой, сбоку, снизу. ОФП	2		
	Ведение мяча с изменением направлений; ведение, броски в кольцо; штрафные броски. Двухсторонняя игр. ОФП			
Приемы игры в баскетбол	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: 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		
	Передача мяча в парах – бросок в кольцо – подбор, ведение мяча. Игра 5х5.			
	Контрольные нормативы: Броски. Двухсторонняя игра (5х5).	2		
Волейбол. Верхний и	Содержание учебного материала			
	Практические занятие Волейбол: верхний и нижний приемы мяча	2		2

нижний приемы мяча	Совершенствование приема и передача мяча, сверху 2-мя руками, ОФП			
	Совершенствование приема снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП			
	Прямая верхняя подача, нижняя прямая подача, прямая боковая подача; учебные 2-х сторонние игры 6х6., ОФП	2		
	Совершенствование приема и передачи снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП			
	Прием и передача мяча сверху и снизу, нападающий удар (специальные упражнения) ОФП	2		
	Контрольные занятия по теме «волейбол»: нападающий удар, прямая боковая подача, 2-х сторонние игры			
	Контрольные нормативы: верхний и нижний приемы мяча	2		
Раздел 7.	Виды спорта по выбору			
Бег по дистанции, финиширование	Содержание учебного материала		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9,	2
	Практические занятия: 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	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,	
	Совершенствование техники бега на средние дистанции, высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов.		ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
	Совершенствование техники высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу, ОФП	2		
	Бег 100 метров на результат. Совершенствование прыжка в длину			
	Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	2		
	Контрольные нормативы: Бег 100 метров	2		
<i>Консультации</i>		4		
<i>Дифференцированный зачет</i>		2		
Всего:		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 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>— 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>— 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>— 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

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www.gour32441.porod.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
Раздел 1. Введение		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9		
Раздел 2. Легкая атлетика		
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	Контрольные нормативы: Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.); прыжки в длину «согнув ноги»	Сдача контрольных нормативов
Раздел 3. Гимнастика		
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	Контрольные нормативы: 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
Раздел 4. Плавание		
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	Контрольные нормативы: плавание 50 м (мин, с)	Сдача контрольных нормативов
Раздел 5. Лыжная подготовка		
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	Контрольные нормативы: Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	Сдача контрольных нормативов
Раздел 6. Спортивные игры		

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	Контрольные нормативы (баскетбол): броски, двухсторонняя игра (5х5). Контрольные нормативы (волейбол): верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры	Сдача контрол ьных нормати вов
Раздел 7. Виды спорта по выбору		
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	Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.);	Сдача контрол ьных нормати вов

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.13 Основы безопасности и защиты Родины
(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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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 и защиты Родины 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;
П-5	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;
П-6	знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
П-7	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;
П-8	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;
П-9	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;
П-10	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;
П-11	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;
П-12	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**

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.3 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	М.3.б.4 уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
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;	М.1.б.11 уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	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
Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	М.1.б.8 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	П-1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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;	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	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;	

	П-5 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;	
	П-6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;	
	П-7 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;	
	П-8 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;	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	П-9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства	

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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;	
	П-10 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;	
	П-11 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;	
	П-12 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.	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе: практические занятия	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы безопасности жизнедеятельности

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ	16
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	
Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ	12
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	
Раздел 3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ	18
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	
Раздел 4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ	24
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)	
Дифференцированный зачет	2
Всего	72

2.2 План изучения предмета основы безопасности жизнедеятельности с учетом профессиональной направленности

ОБиЗР (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
ОБиЗР	МДК 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
1.9 Знаки безопасности	1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	2
1.4 Техногенные чрезвычайные ситуации	2.2 Первичная переработка скота	2
3.5 Основы правильного питания подростка	3.1 Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	2
4.6 Первая медицинская помощь в различных жизненных ситуациях	1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	2
3.3 Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	2.3 Первичная переработка свиней	2
4.2 Первая медицинская помощь при кровотечениях	3.3 Разделка, обвалка и жиловка мяса	2
4.4 Медицинская помощь (реанимационная) при внезапном прекращении сердечной деятельности и дыхания	3.3 Разделка, обвалка и жиловка мяса	2
4.5 перевязки	3.3 Разделка, обвалка и жиловка мяса	2
4.6 Первая медицинская помощь в различных жизненных ситуациях	3.3 Разделка, обвалка и жиловка мяса	2
		18 часов
ОБиЗР	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
4.6 Первая медицинская помощь в различных жизненных ситуациях	1.3 Приготовление фарша для колбасного производства	2
ОБиЗР	МДК.02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	

1.5 Экологические чрезвычайные ситуации	1.1 Общие методы исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	2
		4 часа
		22 часа

2.3 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.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ							
Тема 1.1. Классификация чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала:		1	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			
	1	Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций.						
	2	Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плана образовательного учреждения.						
Тема 1.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала:		2			2		
	1	Краткая характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера.						
	2	Различные виды чрезвычайных ситуаций природного характера и их характеристики.						
Тема 1.3. Правила поведения населения при природных ЧС	Практические занятия:		2				2	
	1	Правила поведения населения при природных чрезвычайных ситуаций.						
Тема 1.4. Техногенные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала:		1					1
	1	Краткая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного характера.						
	2	Действия при чрезвычайных ситуациях техногенного характера.						
Тема 1.5. Экологические чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала:		2					2
	1	Классификация и характеристика экологических чрезвычайных ситуаций.						
	2	Правила поведения населения при экологических чрезвычайных ситуациях.						
Тема 1.6. Социальные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала:		1			1		
	1	Виды и характеристика социальных чрезвычайных ситуаций.						
	2	Обеспечение безопасности при террористических актах.						
	3	Организация проведения эвакуационных мероприятий при терактах.						
	Практические занятия:		2		2			

Тема 1.7. Опасности, возникающие в повседневной жизни	1	Опасности, возникающие в повседневной жизни и безопасное поведение в городе, в быту.				
Тема 1.8. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации (РСЧС). Гражданская оборона	Содержание учебного материала:		1		1	
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации (РСЧС).				
	2	Гражданская оборона.				
Тема 1.9. Знаки безопасности	Практические занятия:		2		2	
	1	Международные символы бедствия.				
	2	Знаки безопасности и их классификация.				
	Точка рубежного контроля		2			
Раздел 2.	ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ					
Тема 2.1 Основы обороны России	Содержание учебного материала:		2	Л.6.3, П-10, ЛР-1	1	
	1	Основы обороны России.				
	2	Законодательные акты вооруженных сил РФ.				
Тема 2.2. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала:		2		1	
	1	История создание Вооруженных Сил, их структура и предназначение.				
	2	Вооруженные Силы Российской Федерации.				
Тема 2.3. Организационная структура Вооруженных Сил РФ	Содержание учебного материала:		2		1	
	1	Виды Вооруженных Сил РФ, рода Вооруженных Сил РФ.				
	2	Войска не входящие в Виды Вооруженных Сил РФ.				
Тема 2.4 Организационная структура Вооруженных Сил РФ	Содержание учебного материала:		2		1	
	1	Рода войск и другие, их состав и предназначение.				
	2	Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск.				
Тема 2.5. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ – законы воинской жизни	Содержание учебного материала:		2			1
	1	Требования общевоинских уставов.				

Тема 2.6. Боевые традиции, ритуалы Вооруженных Сил России.	Практические занятия:		2		1	
	1	Боевое знамя воинской части.				
	2	Правительственные награды.				
Раздел 3.	ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ					
Тема 3.1. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни	Содержание учебного материала:		1	Л.д.1, Л.д.3, ЛР-9	1	
	1	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни.				
	2	Физическое, психическое и социальное здоровье человека.				
	Точка рубежного контроля		1			
Тема 3.2. Воздействие на жизнь человека негативных факторов окружающей среды и социума	Практические занятия:		2			2
	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	Практические занятия:		2			1
	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	Практические занятия:		2		2	
	1	Рациональное питание и его значение для здоровья.				
	2	Правила здорового питания.				
Тема 3.5. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	Практические занятия:		2		2	
	1	Классификация инфекционных заболеваний, их характеристика и основные признаки.				
	2	Профилактика.	2			
Тема 3.6. Биоритмы в жизни человека	Практические занятия:		2		2	
	1	Влияние биологических ритмов на здоровье человека.				
	2	Влияние неблагоприятных природных факторов на организм.				
Тема 3.7. Режим труда и отдыха подростка	Практические занятия:		2		2	
	1	Режим дня подростка.				
Тема 3.8. Двигательная активность	Практические занятия:		2		2	
	1	Двигательная активность как неотъемлемая часть здорового образа жизни.				

Раздел 4.	ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ						
Тема 4.1. Понятие о первой помощи. Медицинская аптечка	Содержание учебного материала:		1	М.1.6.11, П-5	3		
	1	Понятие о первой медицинской помощи и ее виды. Медицинская аптечка и правила ее использования.					
	Точка рубежного контроля		1				
Тема 4.2. Первая помощь при кровотечениях	Практические занятия:		2			2	
	1	Виды кровотечений: артериальное, венозное, капиллярное. Остановка кровотечения.					
Тема4.3. Первая помощь при переломах, ушибах, при вывихах, растяжениях, синдроме длительного сдавливания	Практические занятия:		2				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	Практические занятия:		4				
	1	Понятие об острой сердечной недостаточности и инсульте.					
	2	Искусственное дыхание. Непрямой массаж сердца.					
Тема 4.5. Перевязки	Практические занятия:		4				
	1	Дисмургия – наука о перевязках.					
	2	Практикум наложения повязок.					
Тема 4.6 Первая медицинская помощь в различных жизненных ситуациях	Практические занятия:					2	
	1	Понятия о шоке, обмороке, утоплении, ударе молнией.	2				
	2	Обморожение и замерзание, обморок.	2				
	3	Ожоги, тепловой и солнечный удар.	2				
	4	Правила оказания первой помощи.	4				
Дифференцированный зачет			2			1	
Всего			72				

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. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия; - средства индивидуальной защиты
3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ	- 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, 2021. — 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., 2022.

2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.
3. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.
4. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2020.
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., 2021.
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
Раздел 1 ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ		
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	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Письменный контроль;	Задания в тестовой форме
Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ		
Л.б.3, П-10, ЛР-1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	Тест с заданиями
Раздел 3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ		
Л.д.1, Л.д.3, ЛР-9	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; • Практическая работа.	Тест с заданиями
Раздел 4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ		
М.1.б.11, П-5	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	Контрольная работа

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООПВ.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

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А.Давлетбаева

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:

- Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы

- Асылгараева Л.Р, 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

а) гражданского воспитания:	
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
б) патриотического воспитания:	
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;
в) духовно-нравственного воспитания:	
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;
д) физического воспитания:	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
е) трудового воспитания:	
Л.е.3	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
и) ценности научного познания:	
Л.и.2	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
в) работа с информацией:	

M.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
M.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
б) совместная деятельность:	
M.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
M.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
M.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:

ВД. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции 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.

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

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; 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;	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.3.в.4 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	ЛР1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	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;	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
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа	М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	

жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения 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 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;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	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;	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		60
в том числе:		
практические занятия		38
Консультации		2
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
Раздел 1. Вводно-коррективный курс.	20
Тема 1.1. Вводный курс.	
Тема 1.2. Знакомство.	
Раздел 2. Республика Татарстан	8
Тема 2.1. Татарстан	
Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни	16
Тема 3.1. Повседневная жизнь.	
Тема 3.2. Хобби. Досуг	
Раздел 4. Казань – столица РТ	6
Тема 4.1. Казань: история и современность	
Раздел 5. Искусство и татарская литература	4
5.1. Культурное наследие РТ	
Раздел 6. Среднее образование	4
Тема 6.1. Моя будущая работа	
Консультация	2
Дифференцированный зачёт	2
Всего	62

2.2 План изучения предмета русский язык с учетом профессиональной направленности

Родной язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Количество часов
Родной язык	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	4
Тема 3.1. Повседневная жизнь.	Тема 2. 6. Физические свойства мяса и мясопродуктов.	4
Родной язык	ОП. 07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2
Тема 1.2. Знакомство	Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах	2
Родной язык	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	12
Тема 1.2. Знакомство.	Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	4
Тема 3.1. Повседневная жизнь.	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	2
Тема 4.1. Казань: история и современность	Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	2
Тема 3.1. Повседневная жизнь.	Тема 2.6.Обработка субпродуктов	2
Тема 1.2. Знакомство.	Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	2
Всего		18 часов

2.3 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
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс				
Тема 1.1. Вводный курс.	Содержание учебного материала		2	П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4	
	1	Татарский язык – государственный язык Республики Татарстан. Татарский язык среди тюркских языков. Фонетический строй татарского языка. Графика. Закон сингармонизма.			2
	Практическое занятие		4		
	1	Речевой этикет. Повседневные слова и выражения. Слова просьбы, благодарности, извинения, поздравления.			3
Тема 1.2. Знакомство.	Практические занятия		2		
	1	Моя семья. Родственные отношения. Порядок слов в повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях. Ударение.			3
	2	Автобиография. Личные местоимения. Множественное число. Категория принадлежности.	2		
	3	Мой дом. Квартира, комната. Падежи. Склонение имён существительных с категорией принадлежности по падежам.	2		
	5	Моё хобби. Мои увлечения.	2		
	6	Времена года. Природные явления. Цвета. Имя прилагательное.	2		
	7	Части тела. Здоровье. Здоровый образ жизни. Местоимения. Виды местоимений.	2		
	Точка рубежного контроля 1		2		
Раздел 2.	Республика Татарстан			Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4	
Тема 2.1. Татарстан	Содержание учебного материала		4		2
	1	Республика Татарстан. Природа, климат, животный и растительный мир в Республике Татарстан.			
	2	Государственные символы Республики Татарстан.	2		
	3	Города Республики Татарстан.	2		
Раздел 3.	Татарский язык в повседневной жизни			Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2б1, М3а2, Лд1, ЛР1, ЛР 4	
Тема 3.1. Повседневная жизнь.	Практические занятия				2
	1	Растения. Цветы. Фрукты. Ягоды. Овощи. Сельскохозяйственные культуры. Образование наречий. Виды наречий.	4		
	2	Продукты. Блюда. Сервировка стола. Татарские национальные блюда.	2		
	3	Одежда. Татарские национальные костюмы. Образование деепричастий, их виды.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
	4	Татарские национальные праздники. Подготовка и проведение праздников. Приглашение гостей за праздничный стол.	2		
Тема 3.2. Хобби. Досуг	Содержание учебного материала		2		
	1	Средства массовой информации. Печать. Книги, газеты, журналы. Синтаксические функции подлежащего и сказуемого в татарских предложениях.			3
	Практические занятия				
	1	Спорт. Виды спортивных игр. Здоровый образ жизни. Звёзды спорта.	2		
	Точка рубежного контроля 2		2		
Раздел 4.	Казань – столица РТ			П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК05, ПК3.1	
Тема 4.1. Казань: история и современность	Содержание учебного материала		2		
	1	Город Казань. История возникновения города. Легенды. Культура и искусство.			2
	Практические занятия				
	1	Казань – город молодёжи. Студенческая жизнь. Изъявительное наклонение. Настоящее время изъявительного наклонения.	2		
	2	Музеи и библиотеки в городе Казань. Их предназначение в жизни общества. Прошедшее время изъявительного наклонения.	2		2
Раздел 5.	Искусство и татарская литература			П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2	
Тема 5.1. Культурное наследие РТ	Содержание учебного материала		2		
	1	Развитие татарского искусства и татарской литературы в Республике Татарстан. Условное наклонение.			
	2	Художественное искусство. Знаменитые татарские художники. Их произведения.	2		2
Раздел 6.	Среднее образование				
Тема 6.1. Моя будущая работа	Содержание учебного материала		2		
	1	Образование. Колледж. Знания и наука. Научные достижения.			2
	2	Деловая речь. Деловые бумаги.	2		
	Консультация		2		
	Дифференцированный зачёт.		2		
	Всего:		62		

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. Вводно-коррективный курс	- 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
2. Республика Татарстан	- аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.
3. Татарский язык в повседневной жизни	- 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
4. Казань – столица РТ	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала - презентация: «Изъявительное наклонение»
5. Искусство и татарская литература	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентация: «Условное наклонение»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
6. Среднее образование	- 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., Гарапова 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.
5. Образовательный ресурс www.tatarschool.ru
6. Онлайн-сервис 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
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		
П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4	- устный ответ; - диалог, полилог; - личное письмо	Точка рубежного контроля №1
Раздел 2. Республика Татарстан		
Л61, Л62, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - личное и деловое письмо - чтение и перевод печатных изданий	
Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни		
Л61, Л62, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М261, М3а2, Лд1, ЛР1, ЛР 4	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - чтение и перевод печатных изданий;	Точка рубежного контроля №2
Раздел 4. Казань – столица РТ		
П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05, ПК3.1	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - чтение и перевод Интернет-статей; - чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)	
5. Искусство и татарская литература		
П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2	- доклад; - рассказ студента; - диалог, полилог; - чтение и перевод текстов - чтение и перевод печатных изданий.	
6. Среднее образование		
П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2	- доклад; - рассказ студента; - диалог, полилог; - чтение и перевод текстов - чтение и перевод печатных изданий.	Дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООПВ.02 Основы проектной деятельности

(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

2024

358

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Табарова Е.В.

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

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	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы проектной деятельности

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 «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, Презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской

	деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации

	действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях, Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей Владение навыками познавательной, учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой

	самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской

	других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности

ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на

	диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание общечеловеческих ценностей И поведение на основе усвоения
ЛР 09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

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		22
Промежуточная аттестация в форме		другая (защита проекта)

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.				
Планирование и организация проектной деятельности.				
Тема 1.1. Введение в проектную деятельность	Содержание учебного материала		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	1. Понятие проекта и проектной деятельности. Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся Типология проектов. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебнообразовательный, смешанный).	2		1
Тема 1.2 Технология работы над проектом	Содержание учебного материала		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	1. Этапы проектной деятельности. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта. Общие требования к проекту, продукты проектной деятельности. Характеристика элементов проекта. Структура проектов. Проектная документация. Методы работы с источниками информации. Виды литературных источников информации: учебная, справочноинформационная, научная литература. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила оформления проектов. Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста). Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2		1
Тема 1.3 Разработка проекта	Содержание учебного материала		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10,	
	В том числе практических занятий			
	Составление плана собственного исследования. Выбор темы. Разработка	2		

	алгоритма работы над проектом		ЛР 12 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	Схематическое изображение составляющих проекта. Составление паспорта проекта	2		
	Изучение литературных источников. Изучение информационных ресурсов с использованием сети Internet.	2		
	Анализ информации. Структурирование информации	2		
	Выполнение практической части индивидуального проекта	4		
	Выполнение практической части индивидуального проекта. Оформление таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2		
	Составление заключения в индивидуальном проекте, анализ полученных результатов. Оформление библиографического списка	4		
	Оформление приложения индивидуального проекта.	2		
	Оформление результатов и рекомендаций прикладного характера	2		
Раздел 2. Презентация проекта				
Тема 2.1. Требования и подготовка публичного выступления, презентации проекта	Содержание учебного материала		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	1. Формы презентации проекта. Структура выступления. Требования к защите проекта. Критерии оценки проектной деятельности. Требования к составлению презентаций. Особенности работы в программе Power Point. Требования к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint	2		1
	Систематизация материала, обобщение результатов. Подготовка авторского доклада	2		2
	Публичная защита. Предоставление результатов работы	2		3
	Публичная защита. Подведение итогов, рефлексия			3
Всего:		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 минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по дисциплине;

Технические средства обучения рабочего места преподавателя: компьютерное оборудование, которое должно соответствовать современным требованиям безопасности и надёжности, предусматривать возможность многофункционального использования кабинета, с целью изучения соответствующей дисциплины, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран или интерактивная доска), локальная сеть с выходом в Internet.

Наименование специального помещения: помещение для самостоятельной работы, Читальный зал. Оснащенность: рабочее место, компьютер (ноутбук) с доступом к сети «Интернет» и ЭИОС.

Наименование специального помещения: учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых консультаций, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, Учебная аудитория, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Оснащенность: Комплект учебной мебели, ноутбук, проекционное оборудование (мультимедийный проектор и экран).

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

Microsoft Office 2010 Professional Plus (Пакет программ Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher)

Microsoft Office 2007 Professional (Пакет программ Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher)

Microsoft Windows 10 Professional 64-bit Russian DSP OEI Microsoft Windows 7/8.1 Professional

Сервисы ЭИОС ОпИПС AutoCAD

КОМПАС-3D

При изучении дисциплины в формате электронного обучения с использованием ДОТ

Неограниченная возможность доступа обучающегося к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Доступ к системам видеоконференцсвязи ЭИОС (мобильная и десктопная версии или же веб-клиент).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы Интернет-ресурсов, базы данных библиотечного фонда:

Основные источники:

1. Антропова Н. В. Индивидуальный проект / Н.В. Антропова. – М.: КноРус, 2023. – 152 с. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://book.ru/book/949896>

2. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность / О.В. Кунилова. М.: – Русайнс, 2023. – 159 с. [Электронный ресурс] —

Режим доступа: <https://book.ru/book/950166>

3. Шачнева, Е. Ю., Студенческие проекты: от идеи до внедрения : сборник статей / Е. Ю. Шачнева, В. Я. Хентов, В. В. Семченко. — Москва : Русайнс, 2020. — 83 с. — ISBN 978-5-4365-2614-0. — URL: <https://book.ru/book/935582>

Периодические издания:

1. Культура

Родина

2. Социально-гуманитарные знания

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. Электронная информационная образовательная среда ОрИПС. - Режим доступа: <http://mindload.ru/>

2. СПС «Консультант Плюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - Режим доступа: <https://elibrary.ru/>

4. ЭБС Учебно-методического центра по образованию на железнодорожном транспорте (ЭБ УМЦ ЖДТ) - Режим доступа: <https://umczdt.ru/>

5. ЭБС издательства «Лань»- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

ЭБС BOOK.RU- Режим доступа: <https://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и защиты индивидуального проекта.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты проекта

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Планирование и организация проектной деятельности.		
ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	- сообщения -презентации Проверка результатов подготовки материала	
Раздел 2. Презентация проекта		
ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	- сообщения -презентации Проверка результатов подготовки материала	Практические работы Подготовка доклада

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 профессии

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР
_____/ Е.В. Табарова
«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____/ Ф.А. Давлетбаева

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 гуманитарных
дисциплин
Хузина Г.Ф., преподаватель гуманитарных
дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
практические занятия	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века					
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX – начале XXI века.		Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	
		Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991–1999 гг. Октябрьские события 1993 года.	2		
	Практические занятия				
		Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	2		
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие		Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06	
		«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина.	4		
	Практические занятия				
		Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	4		
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление		Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06	
		Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни.	2		
	Практические занятия				
		Радикальный исламизм и терроризм.	4		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала			ОК 01 ОК 02	
		Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.	2		

Основные направления внешней политики		Договор о коллективной безопасности.		OK04	
		Практические занятия		OK 05	
		Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.	4	OK 06	
		Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2	ПК 2.1-2.4	
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму		Содержание учебного материала		OK 01	
		Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.	2	OK 02	
		Практические занятия		OK04	
		Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	4	OK 05	
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.		Содержание учебного материала		OK 06	
		Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.	2	OK 01	
		Практические занятия		OK 02	
		Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	4	OK04	
Раздел 2. Россия и глобальный мир				OK 05	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации		Содержание учебного материала		OK 06	
		Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая.	2	OK 01	
		Практические занятия		OK 02	
		Мировой финансовый кризис и его последствия (2008–2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	4	OK 04	
Тема 2.2. Россия в мировой экономике		Содержание учебного материала		OK 05	
		Интеграция России в международные экономические организации.	2	OK 06	
		Практические занятия		OK 01	

		Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	ОК 06	
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
	Всего:		52		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей среднего профессионального образования : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 256 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.

3. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491562> (дата обращения: 10.02.2022).

3. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055> (дата обращения: 10.02.2022).

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496927> (дата обращения: 10.02.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва : Академия, 2023. – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст : непосредственный.

2. История России. XX – начало XXI века учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр.

и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст : непосредственный.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;	демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX–XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе	

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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____/ Е.В. Табарова

«__» _____ 2024г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 2024г

Председатель ЦМК

_____/ Ф.А. Давлетбаева

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:

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)		62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		60
в том числе:		
	практические занятия	40
	практическая подготовка	20

Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	контрольная работа	

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
Раздел 1.	Моя будущая специальность.			31 У1-3 ОК2-4,9	
Тема 1.1. Выбор профессии.	Практические занятия				
	1	Профессиональные и личностные качества специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения. Обязанности	2		2
	2	Устройство на работу (резюме, сопроводительное письмо, интервью). Речевой этикет. Типы вопросов.	2		2
Раздел 2.	Безопасность пищевой продукции.			31 У1-3 ОК2-4,9	
Тема 2.1. Безопасность пищевой продукции.	Практические занятия				
	1	Гигиена сотрудников и рабочего места на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.	2		2
	2	Спец. одежда сотрудников на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.	2		2
	3	Пищевые отравления. Санитария.	2		2
	4	Причины порчи продуктов питания. Дроби.	2		3
	5	Микроорганизмы, бактерии и грибки	2		2
	6	Система качества ХАССП на предприятиях мясной промышленности. Меры веса и объема.	2		3
	Точка рубежного контроля №1.		2		
Раздел 3.	Технологическое оборудование для мяса и мясных продуктов.			31 У1-3 ОК2-4,9	
Тема 3.1. Оборудование на предприятиях общественного питания.	Практические занятия				
	1	Виды оборудования на предприятиях по производству мясных продуктов и полуфабрикатов. Времена группы Continuous Tense.	2		2
	Практическая подготовка				
	2	Машины для измельчения мясного сырья	2		2
	3	Итоговое занятие за семестр	2		2
Раздел 4.	Мясное производство. Виды мяса.			31 У2,3 ОК3	

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 4.1. Виды мяса.	Практическая подготовка		2	31 У1-3 ОК2,3,9	
	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
	Точка рубежного контроля №2.		2		
Раздел 5.	Технология мяса и мясных продуктов.			31 У1-3 ОК2,3,9	
Тема 5.1. Технология производства мясных полуфабрикатов.	Практическая подготовка		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
Тема 5.2. Технология производства колбасных изделий.	Практическая подготовка		2	31 У1-3 ОК2,3,9	
	1	Производство и ассортимент колбасных изделий. Сырье для производства колбасных изделий. Модальные глаголы долженствования.			2
	. Точка рубежного контроля №3		2		2
	2	Технология производства варено-копченых колбас.	2		2
	3	Технология производства полукопченых колбас.	2		2
	5	Качественные характеристики колбасных изделий. Блюда из колбасных изделий. Повторительно-обобщающее занятие	2		2
	6	Контрольная работа	2		2
	Консультации		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
Всего		62		

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. 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
4. 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
5. 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

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

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
Раздел 1. Моя будущая специальность.		
31 У1-3 ОК2-4,9	- аудирование - выполнение грамматических заданий - просмотр видеофильма - составление монолога - составление проекта - составление резюме - устный опрос - фронтальный опрос	выполнение грамматических упражнений
Раздел 2. Безопасность пищевой продукции		
31 У1-3 ОК2-4,9	- аудирование - выполнение грамматических заданий - выполнение практических заданий - составление проекта - устный опрос - фронтальный опрос - чтение и перевод печатных изданий	точка рубежного контроля
Раздел 3. Технологическое оборудование для мяса и мясных продуктов		
31 У1-3 ОК2-4,9	- аудирование - выполнение грамматических заданий - просмотр видеофильма - словарный диктант - составление диалога - составление проекта - устный опрос - фронтальный опрос - чтение и перевод Интернет - статей	- точка рубежного контроля - дифференцированный зачет
Раздел 4. Мясное производство. Виды мяса		
31 У2,3 ОК3	- аудирование - выполнение грамматических заданий - пересказ текстов - разработка и написание рецептов - устный опрос - фронтальный опрос - чтение и перевод Интернет - статей - чтение и перевод печатных изданий	точка рубежного контроля
Раздел 5. Технология мяса и мясных продуктов		
31 У1-3 ОК2,3,9	аудирование	точка рубежного контроля

	• <i>выполнение грамматических заданий</i> • <i>просмотр видеофильма</i> • <i>разработка и написание рецептов</i> • <i>составление проекта</i> • <i>устный опрос</i> • <i>фронтальный опрос</i> • <i>чтение и перевод Интернет – статей</i> • <i>чтение и перевод печатных изданий</i>	

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.03 Безопасность 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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

«__» _____ 20__ г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных
дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

2. 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;

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.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	26
практическая подготовка	24
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

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
Введение. Наука Безопасность жизнедеятельности	Содержание учебного материала		2	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.			1
Раздел 1.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ				
Тема 1.1. Предназначение и задачи гражданской обороны.	Содержание учебного материала		2		
	Этапы создания МЧС. Основные задачи гражданской обороны. Структура и основные функции ГО. Силы гражданской обороны				1
Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Содержание учебного материала		2		
	1	Предназначение и задачи РСЧС Режимы функционирования РСЧС Силы и средства РСЧС			1
Тема 1.3.ЧС военного времени. Ядерное оружие	Содержание учебного материала		4		
	1	Поражающие факторы ядерного оружия Классификация ядерных боеприпасов Средства применения и доставки Признаки поражения, защита и меры первой помощи			1
Тема 1.4. Химическое оружие	Содержание учебного материала		2		
	1	Практические занятия: Поражающие факторы химического оружия. Классификация боевых токсичных химических веществ. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи		1	
	Содержание учебного материала		2		

Тема 1.5. Биологическое оружие	1	Поражающие факторы бактериологического (биологического) оружия. Классификация боевых биологических средств. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи.			1
Тема 1.6. Действия населения при ЧС военного времени		Содержание учебного материала			
	1	Мероприятия по защите населения. Меры по инженерной защите населения; Меры радиационной и химической защиты; Медицинские мероприятия	2		2
Тема 1.7. Действия населения при ЧС техногенного характера		Содержание учебного материала			
	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	2		2
Тема 1.8. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		Содержание учебного материала			
	1	Практические занятия: Классификация приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля Принцип работы приборов дозиметрического и химического контроля. Подготовка приборов дозиметрического и химического контроля к работе	1		3
		Точка рубежного контроля	1		
Тема 1.9. Безопасность на производственных объектах		Содержание учебного материала			
	1	Организация подготовки к действиям при ЧС. Осуществление мероприятий по защите персонала объекта Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения	2		1
Тема 1.10. Пожарная безопасность		Содержание учебного материала			
	1	Законодательная и правовая база пожарной безопасности Противопожарная защита Классификация средств пожаротушения	1		2
Тема 1.11. Электробезопасность		Содержание учебного материала			
	1	Практические занятия: Электробезопасность. Особенности электротравматизма. Виды электротравм. Профилактика электротравм	2		2

Тема 1.12. Организация оповещения, эвакуации и рассредоточения населения	1	Практические занятия: Организация эвакуации населения Средства оповещения Действия населения по сигналам оповещения Эвакуационные мероприятия	2		2
Раздел 2.	ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА			У-5, У-6, У-7, 3-3, 3-7, 3-8, ЛР 1	
Тема 2.1. Правовые основы военной службы. Контрактная и альтернативная служба	Содержание учебного материала		2		
	1	Практические занятия: Нормативно-правовые акты военного законодательства Призыв на военную службу и ее прохождение Военная служба по призыву, контрактная и альтернативная служба			2
Тема 2.2. Воинская обязанность, порядок прохождения военной службы	Содержание учебного материала		2		
	1	Практические занятия: Основные понятия о воинской обязанности Обязательная подготовка граждан к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе			2
Тема 2.3. Военные аспекты международного права	Содержание учебного материала				
	1	Международные правила поведения в бою Международное право на особую защиту Ограничение вооружения и разоружение			1
	Точка рубежного контроля		1		
Тема 2.4.Виды и рода ВСРФ	Содержание учебного материала		2		
	1	Практические занятия: Организационная структура современных Вооруженных Сил России. Виды и рода ВСРФ Другие войска ВСРФ			2
Тема 2.5. Дисциплинарный Устав ВСРФ	Содержание учебного материала		1		
	1	Сущность воинской дисциплины Виды поощрений и дисциплинарных взысканий			3
Тема 2.6. Устав Гарнизонной и караульной служб ВСРФ	Содержание учебного материала		2		
	1	Практические занятия: Права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих Обязанности должностных лиц караула		3	

Тема 2.7. Устав Внутренней службы ВСРФ	Содержание учебного материала		2	У.8, 3.10, ПК 1.2, ЛР 1	
	1	Практические занятия: Общие права и обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними Обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений Обязанности лиц суточного наряда роты			3
Тема 2.8. Строевой Устав ВСРФ	Содержание учебного материала		2		
	1	Практические занятия: Строевые приемы и движения без оружия и с оружием Строи подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах Порядок выполнения воинского приветствия			3
Тема 2.9. Военная присяга клятва воина на верность Родине	Содержание учебного материала		1		
	1	История военной присяги Порядок приведения к Военной присяге			3
Тема 2.10. Автомат Калашникова	Содержание учебного материала		6		
	1	Практические занятия: Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова Отработка норматива по неполной разборке и сборке автомата Калашникова Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			3
	1	Практические занятия: Порядок чистки и смазки автомата Калашникова Задержки при стрельбе Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			3
Тема 2.14. Ручные, осколочные гранаты	Содержание учебного материала				
	1	Практическая подготовка Назначение и устройство ручных осколочных гранат. Техника метания ручных осколочных Прием нормативов по метанию учебных осколочных гранат	2		3
	Точка рубежного контроля		2		
Раздел 3	ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ				
Тема 3.1. Общие сведения о ранах	Содержание учебного материала		2		
	1	Практическая подготовка Оказание первой медицинской помощи при ранениях			3

	Способы остановки кровотечений Обработка ран			
Тема 3.2. Первая (доврачебная) помощь при ранениях в глаз, голову, туловище	Содержание учебного материала	2		
	1 Практическая подготовка Способы остановки кровотечений Обработка ран Наложение повязок			3
Тема 3.3. Порядок наложения повязок при ранениях	Содержание учебного материала	2		
	1 Практическая подготовка Само-и взаимопомощь при ранениях Оказание первой медицинской помощи при ранениях Доврачебная помощь при ранении Способы наложения повязок			3
Тема 3.4. Первая (доврачебная) помощь при поражении радиационными, химическими, веществами	Содержание учебного материала	4		
	1 Практическая подготовка Само-и взаимопомощь при поражении радиационными веществами Оказание первой медицинской помощи при поражении химическими веществами Доврачебная помощь при биологическом поражении			3
Тема 3.5. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании	Содержание учебного материала	4		
	1 Практическая подготовка Само- и взаимопомощь при ожогах Оказание первой медицинской помощи при перегревании Доврачебная помощь при общем замерзании			3
Тема 3.6. Первая (доврачебная) помощь при кровотечениях и при поражении электрическим током	Содержание учебного материала	4		
	1 Практическая подготовка Само- и взаимопомощь при кровотечениях Оказание первой медицинской помощи при переломах и вывихах Способы транспортировки пострадавших Оказание медицинской помощи при несчастных случаях			3
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		72		

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:
1 ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ	- комплект цветных плакатов по гражданской обороне -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) -комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки -приборы радиационного и химического наблюдения -средства индивидуальной защиты
2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА	- комплект плакатов по основам воинской службы -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) - военно-прикладная полоса препятствий - учебное спортивно-стрелковое оружие (пневматические винтовки, пистолеты) -макеты автомата Калашникова -учебные патроны -стрелковые установки с падающими мишенями
3 ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ	- комплект цветных плакатов по гражданской обороне -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) -комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки

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:

8. 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.)

9. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция) (с дополнениями и изм.).

10. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция) (с дополнениями и изм.)

11. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.

12. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

13. 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.

14. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

15. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

16. 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
Раздел 1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ		
У.1–, У-2, У-3, У-4, З.1, З-2, З-4, З-5, ОК1, ОК-7, ЛР 1	- письменный ответ на вопрос - фронтальный опрос	тестирование решение учебной ситуации
Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА		
У-5, У-6, У-7, З-3, З-7, З-8, ЛР 1	- письменный ответ на вопрос - фронтальный опрос	тестирование решение учебной ситуации
Раздел 3. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ		
У.8, З.10, ПК 1.2, ЛР 1	- письменный ответ на вопрос - фронтальный опрос	тестирование решение учебной ситуации

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

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А.Давлетбаева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.12** **Технология**
продуктов питания животного
происхождения

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

Разработчик:

Федоров Д.М, преподаватель физической
культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины		94
В т.ч. в форме практической подготовки		90
в том числе:		
теоретическое обучение		2
практические занятия		72
практическая подготовка		16
Консультации		4
Промежуточная аттестация в форме	Зачета, Дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности				
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала	2	ОК 08	
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.			1
	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.			1
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала		ОК 08	
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и			1

	спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.			
	Тематика практических занятий 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	8		2
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	14	ОК 08	
	Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.			2

	-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.			
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	-	ОК 08	
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.			
	Тематика практических занятий	10		2
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.			
Тема 2.3. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	-	ОК 08	
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные			

	действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Гандбол. Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра. Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.			
	Тематика практических занятий	18		2

	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.			
Тема 2.4. Аэробика (девушки)	Содержание учебного материала	-	ОК 08	
	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики. Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание. Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.			
	Тематика практических занятий	8		

	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.			2
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)	Содержание учебного материала	-	ОК 08	
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний			
	Тематика практических занятий	8		2
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;			

	- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп			
Тема 2.5. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	-	ОК 08	
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.			
	Тематика практических занятий	6		2
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.			

	4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.			
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	-	ОК 08	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.			
	Тематика практической подготовки	8		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.			2
	Консультации			8
Зачет, Дифференцированный зачет		8		
Всего:		94		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка
- Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2.
2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
4. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
5. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
6. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
7. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6.
8. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.
9. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
10. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург :

Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6

11. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6

12. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2021. – 214 с.

13. Физическая культура : учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2022. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195475> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>

4. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. [Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>](#)

6. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для СПО / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 01.11.2021).

11. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для СПО / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для СПО / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174988> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет

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

техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 2024__ г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК Коммерция (по
отраслям)

Протокол № _____

от «__» _____ 2024__ 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

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)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38

в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	20
Практическая подготовка	6
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i>	контрольной работы

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.	2		1	
	Практические занятия					
	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», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	2		1	
	Практические занятия					
	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.	2		1	
	Практические занятия					
	1	Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2		2	
	2	Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2		2	
Точка рубежного контроля		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.	2	2		
	Практические занятия					
		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			
	Практические занятия					
	1.	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	4		2	
	Практическая подготовка					
	1	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	
2	Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	2			
Консультации			2			
Контрольная работа			2			
Итого			38			

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 методы 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. Ключев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Ключев 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", 2020. - 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	• фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • построение схем • программированный контроль	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики • конспектирование • устный опрос • заполнение таблиц • подготовка сообщений, докладов, рефератов	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Статистические метода анализа У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	• фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • построение схем • программированный контроль	Дифференцированный зачет

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ 06. Основы финансовой грамотности

(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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по
отраслям)»

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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:

- Степанова В.Р., преподаватель
специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11

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 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	20
	практическая подготовка	6
Промежуточная аттестация в форме		Контрольная работа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы финансовой грамотности

2.1 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Код ПК и ОК	Уровень освоения
Тема 1. Банки, банковские услуги, банковская система РФ	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Банковская система России.	2		1
	2	Банкротство банков. Риски банковских вкладов			
	3	Текущие счета и банковские карты			
	Практические занятия				
	1	Кредиты, сберегательные вклады и прочие услуги банков	4		2
	2	Расчет компенсаций и доходов по вкладам			
Тема 2. Страхование. Пенсионные накопления.	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Страхование имущества, здоровья и жизни	2		1
	2	Обязательное и добровольное пенсионное страхование			
	Практические занятия				
	1	Анализ страховых случаев. Структура страхового рынка России	2		3
	2	Оценка размера будущей пенсии. Пенсионные накопления			
Тема 3. Фондовый и валютный рынки.	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Ценные бумаги, риск и доходность	1		1
	2	Фондовая биржа. Рынок Форекс			
	Практические занятия				
	1	Диверсификация. Расчет доходности ценных бумаг	3		2
	2	Рейтинг российских эмитентов ценных бумаг и эмиссий			
3	Индекс РТС. Риски рынка Форекс				
Темы 1-3	Точка рубежного контроля №1		2		3
Тема 4.	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4	
	1	Налоги и их виды, ответственность за неуплату	2		1
	Практические занятия				

Налоги, налоговые вычеты, налоговая декларация	1	Имущественный вычет. Налоговая декларация	6	ЛР 2	2
	2	Расчёт имущественного вычета			
	3	Подача налоговой декларации (форма 3НДФЛ)			
Тема 5. Финансовые механизмы работы фирмы	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Взаимоотношения работодателя и сотрудников	1		2
	2	Эффективность компании, банкротство и безработица			
	Практические занятия				
	1	Правомерность действий работодателя. Составление резюме	3		3
	2	Расчет эффективности работы предприятия. Точка рубежного контроля №2			
Тема 6. Финансовые риски	Содержание учебного материала			У1-У9 31-36 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Экономические кризисы	2		2
	2	Финансовое мошенничество			
	Практическая подготовка				
	1	Оценка и контроль рисков финансовых сбережений	4		3
Контрольная работа			2		
Всего			36		

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

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) кабинета экономики

б) Оборудование учебного кабинета:

- компьютер,
- проектор,
- экран.

в) Технические средства обучения:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Тема 1. Банки, банковские услуги, банковская система РФ	- электронная презентация: «Банки: чем они могут быть полезны» - тесты и задачи по теме
Тема 2. Страхование. Пенсионные накопления	- электронная презентация «Страхование»; - таблица «Структура страхового рынка России»
Тема 3. Фондовый и валютный рынки.	- электронная презентация «Фондовый и валютный рынки»; - контрольная работа
Тема 4. Налоги, налоговые вычеты, налоговая декларация	- электронная презентация «Налоги»; - задачи, тесты по теме
Тема 5. Финансовые механизмы работы фирмы	- электронная презентация «Финансовые механизмы работы фирмы» - ситуационные задачи
Тема 6. Финансовые риски	- электронная презентация «финансовые риски» - задачи по теме

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2022. – 224 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
3. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).

б) 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. 2023. 342 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN978-5-534-10180-5.
2. Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк - Москва: Издательство Юрайт. 2023 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. 2023. 475 с. (Серия:

Профессиональное образование). ISBN 978-5-53410216-1.

4. Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. - Москва: Издательство Юрайт. 2020. 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. 2020. 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. 2020. 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. 2021. 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. 2020. 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. 2022. 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. 2021. 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. 2022. 334 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02525-5. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/44C86EA1-904F-4628-B349-8674F311A380.

в) 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

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru

4. Справочная правовая система «Кодекс» - www.kodeks.ru

5. Административно-управленческий портал – www.aup.ru

6. Форекс и фондовый рынок – www.instaforex.com/ru/forex_stock_markets.php

7. Финансовый информационный портал «Banki.ru» – www.banki.ru

8. Система ОМС в РФ – www.ffoms.ru/system-oms

9. Портал Фонда социального страхования РФ – <https://portal.fss.ru>

10. Сайт ФНС России – www.nalog.ru

11. Сайт Пенсионного фонда РФ – www.pfrf.ru

12. Данные по финансовым рынкам России – <https://ru.investing.com/markets/russia>

13. Центральный банк Российской Федерации — <http://www.cbr.ru>

14. Всероссийский союз страхования — <http://ins-union.ru>.

15. Финансовая видеоэнциклопедия — <http://www.incomepoint.tv/>

16. Федеральный портал малого и среднего предпринимательства – <http://smb.gov.ru>

17. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса – www.siora.ru

18. Программа поддержки и развития молодёжного предпринимательства «Молодёжный бизнес России» - <http://www.iblfrussia.org/programmes/current/detail.php?ID=290>

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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

«__» _____ 2024 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 2024 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

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	18
практическая подготовка	18
Промежуточная аттестация в форме	контрольной работы

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
Раздел 1	Рынок труда в РТ.			
Тема 1.1 Рынок труда в РТ.	Содержание учебного материала	1	31 32 У1 У2 У3 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	
	1 Потребность в профессиях на рынке труда. Виды торговых предприятий.			2
	2 Сотрудники и их обязанности	1		
	3 Отделы торговых магазинов	1		
	4 Профессиональные учебные заведения. Профессии	1		
	Практические занятия:	2		
	1 Наиболее востребованные профессии в РТ			2
	2 Моя будущая профессия	2		
Тема 1.2. Виды предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	1		
	1 Виды предприятий. Организация общественного питания. Предприятия общественного питания			2
	2 Сотрудники предприятий общественного питания и их обязанности	1		
	Практические занятия:			
	1 Организация общественного питания в предприятиях г. Набережные Челны.	2		2
	2 Деловые бумаги. Технологическая карта.	2		
	Точка рубежного контроля №1	2		
Тема 1.3 Организация рабочего места	Содержание учебного материала	1		2
	1 Организация рабочего места. Санитария и гигиена при приготовлении пищи			2
	Практическая занятия:			
	1 Чистота и удобство рабочей одежды	2		2
	2 Монолог на тему: «Каким должно быть мое рабочее место?»	2		
Раздел 2.	Основы профессионального мастерства		31 У1 У2 У3 У4	
Тема 2.1. Татарский язык в	Содержание учебного материала.	1		
	1 Названия продуктов питания на татарском языке. Наиболее употребляемая лексика в профессиональной деятельности технолога.			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	
профессиональной деятельности.	Практическая занятия:			ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	2	
	1	Овощи и фрукты. Крупяные изделия.	2			
	2	Мясо. Морепродукты.	2			
	Практическая подготовка					
	1	Молочные изделия. Кондитерские и хлебобулочные изделия	2			
Тема 2.2. Татарская национальная кухня.	Содержание учебного материала		2			
	1	Традиционные татарские блюда. Особенности татарской кухни			3	
	2	Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки.	2			
	3	Холодные и горячие закуски. Каши.	2			
	Точка рубежного контроля № 2.		2			
	Практическая подготовка		2			
	1	Бульоны и супы. Блюда из мяса и субпродуктов.			3	
	2	Блюда из теста. Технология приготовления национальных блюд: бэлеш, губадия, бавырсак, кош теле. Национальные традиции гостеприимства.	4			
	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			
Раздел 3.	Татарский язык – язык профессионального общения			31 У1 У2 У3 У4 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8		
Тема 3.1 Деловое общение	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 .	2			
	Практическая подготовка					
	1	Основы профессионального общения. Монологическая и диалогическая деловая речь.	4		2	
Консультации			2			
Контрольная работа			2			

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
Всего		56		

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, 2020 . -205 с.
2. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020.
3. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2022.
4. Максимов И.В., Набиуллина Г.А. Татарский язык, 11 класс. – Казань: Магариф, 2021. – 135с.
5. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2021. – 200с.
6. Шайхиева Г.М. Татар теле, 10 класс. – Казань: Магариф, 2022. -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
Раздел 1. Рынок труда в РТ.		
31 32 У1 У2 У3 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа); • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)	Контрольная работа
Раздел 2. Основы профессионального мастерства		
31 У1 У2 У3 У4 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа); • чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);	Контрольная работа
Раздел 3. Татарский язык – язык профессионального общения		
31 У1 У2 У3 У4 ОК1-2, ОК4-6 ЛР5, ЛР8	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • личное и деловое письмо чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);	Контрольная работа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Тема 1. Банки, банковские услуги, банковская система РФ		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- опрос - доклады и выступления на семинарских занятиях; - решение задач - решение кейсов	
Тема 2. Страхование. Пенсионные накопления		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- опрос - выполнение практических заданий - семинарское занятие	
Тема 3. Фондовый и валютный рынки.		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- выполнение практических заданий; - анализ ситуаций. - решение кейсов	- точка рубежного контроля
Тема 4. Налоги, налоговые вычеты, налоговая декларация		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- опрос - выполнение расчетов по вычислению налогов;	
Тема 5. Финансовые механизмы работы фирмы		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	-опрос - составление Резюме - анализ ситуаций	- точка рубежного контроля
Тема 6. Финансовые риски		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- решение кейсов	
Промежуточная аттестация		- контрольная работа;

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.08 Русский язык и культура речи

(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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 202__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 19.02.12
«Технология продуктов питания животного
происхождения»

Приказ Министерства образования и науки
РФ от 18 мая 2022 г. №343

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского
языка и литературы, высшая кв. категория;

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

Русский язык и культура речи

название дисциплины

1.4 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 общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу учебных дисциплин.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 3 1. Различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи;
- 3 2. Особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы;
- 3 3. Лексические и фразеологические единицы языка;
- 3 4. Способы словообразования;
- 3 5. Отличительные особенности самостоятельных и служебных частей речи;
- 3 6. Синтаксический строй предложений;
- 3 7. Правила правописания, понимать смыслоразличительную роль орфографии и знаков препинания;
- 3 8. Особенности функциональных стилей литературного языка, иметь представление о социально-стилистическом расслоении современного русского языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У 1. Владеть понятием фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности;
- У 2. Пользоваться орфоэпическими словарями;
- У 3. Владеть нормами словоупотребления, определять лексическое значение слова;
- У 4. Пользоваться словарями; находить и исправлять в тексте лексические ошибки;
- У 5. Пользоваться нормами словообразования;
- У 6. Употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста;
- У 7. Владеть основными терминами русского синтаксиса;
- У 8. Создавать тексты в устной и письменной форме;
- У 9. Пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития:**

ЛР4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к

непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР6: Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

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

ОК 2.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 4.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 5.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		56
в том числе:		
	практические занятия	18
	практическая подготовка	18
Самостоятельная работа		-
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме		Контрольная работа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат усвоения по темам / разделам	Урове нь освое ния
Раздел 1.	Введение			3 1, ОК 2, ОК 4	
Тема 1.1. Язык и речь. Словари русского языка	Содержание учебного материала		2		
	1	Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и языковой норме. Типы нормы. Словари русского языка.			2
Тема 1.2. Понятие культуры речи	Содержание учебного материала		2		
	1	Социальные аспекты речи, качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств). Речевой этикет.			1
Раздел 2.	Фонетика			3 2, У 1, У 2, У 4	
Тема 2.1. Фонетические единицы языка	Практические занятия		4		
	1	Фонемы. Особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения. Логическое ударение.			2
	2	Произносительные нормы, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов. Варианты русского литературного произношения. Произношение гласных и согласных звуков; произношение заимствованных слов; сценическое произношение и его особенности.			3
Раздел 3.	Лексика и фразеология			3 3, У 3, У 4, ОК 4, 2 ПК 2.2, ОК 5 ЛР4, ЛР6	
Тема 3.1. – 3.2 Лексические и фразеологическ ие единицы русского языка	Содержание учебного материала		2		
	1	Слово, его лексическое значение. Лексико-фразеологическая норма, её варианты.			3
		Практические занятия			2
	1	Лексико-фразеологическая норма, её варианты. Лексические ошибки и их исправление.			
Тема 3.3. Изобразительн о-	Содержание учебного материала		2		
	1	Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии.		3	

выразительные возможности лексики и фразеологии		Выразительные возможности метафоры, олицетворения, оксюморона, сравнения, метонимии, эпитета, гиперболы, литоты, перифразы, эмоционально-экспрессивной и стилистически ограниченной лексики, фразеологизмов, крылатых слов, пословиц и поговорок. Употребление профессиональной лексики и научных терминов.				
Раздел 4.	Словообразование и морфемика			3 4, У 4, У 5, У 6,		
Тема 4.1. Способы словообразования.	Практические занятия.		2			3
	1	Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.				
		Точка рубежного контроля: Понятие культуры речи. Орфоэпические нормы. Стилистические возможности лексики и словообразования.		2		
Раздел 5.	Морфология			3 5, У 5, У 6, У 8,		
Тема 5.1. Самостоятельные и служебные части речи	Содержание учебного материала		2			
	1	Стилистические возможности самостоятельных и служебных частей речи				2
Тема 5.2.-5.3. Морфологические нормы.	Практические занятия.		4			
	1	Нормативное употребление форм слова. Ошибки в речи.				3
	1	Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова.				
Раздел 6.	Синтаксис			3 6, У 7,		
Тема 6.1., 6.3., 6.5 Основные синтаксические единицы	Содержание учебного материала		2			2
	1	Основные единицы синтаксиса: словосочетание и предложение Актуальное членение словосочетания и предложения. Выразительные возможности синтаксиса.				
	2	Синтаксические нормы русского языка и их варианты.	2			
	3	Выразительные возможности синтаксиса	2			
Тема 6.2., 6.4. Типология синтаксических ошибок	Практические занятия		2			
	1	Нормы построения простого, простого осложненного и сложного предложения				3
	2	Типология синтаксических ошибок и их исправление. Точка рубежного контроля: Морфологические и синтаксические нормы русского языка.	2			
Раздел 7.	Нормы русского правописания			3 7, У 3, У 9,		
Тема 7.1.- 7.4.	Содержание учебного материала		2			

Принципы русской орфографии.	1	Принципы русской орфографии. Типы и виды орфограмм. Роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения.. Правописание безударных и чередующихся гласных в корне слова.			3
	Практическая подготовка		2		
	1	Типы и виды орфограмм.			
	2	Типы и виды орфограмм.			2
	3	Типы и виды орфограмм.	2		
Раздел 8.	Пунктуация				
Тема 8.1.- 8.3. Принципы русской пунктуации	Содержание учебного материала		2		3
	1	Функции знаков препинания. Роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте.			
	Практическая подготовка		2		
	1	Пунктуация и интонация. Способы оформления чужой речи. Цитирование.	2		
	2	Знаки препинания в простом осложненном и сложном предложении	2		
	Точка рубежного контроля: Нормы русской орфографии и пунктуации		2		
Раздел 9.	Текст. Стили речи			3 8, У 8, ОК 2, ОК 4, ПК 3.5. ЛР4, ЛР6	
Тема 9.1.- 9.2. Текст и его структура. Типы речи	Практическая подготовка		2		3
	1	Текст и его структура. Средства связи предложений в тексте.			
	2	Функционально-смысловые типы речи: описание, повествование, рассуждение, определение (объяснение), характеристика (разновидность описания), сообщение (варианты повествования).			
Тема 9.3. Функциональн ые стили литературного языка	Практическая работа		2		3
	1	Разговорный, научный, официально-деловой, публицистический, художественный стили; сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей.			
Консультация			2		
Контрольная работа			2		
Всего			58		

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 культуры профессионального общения.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Введение	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Словари русского языка», «Качества хорошей речи»
2. Фонетика	- фонохрестоматия; - электронная презентация «Изобразительно-выразительные средства русского языка»
3. Лексика и фразеология	- электронные презентации «Изобразительно-выразительные средства русского языка», «Афоризмы»; - дидактические карточки
4. Словообразование	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Изобразительно-выразительные средства русского языка», «Словообразование профессиональной лексики и терминов»; - плакат «Способы русского словообразования»
5. Части речи	- дидактические карточки; - программированные тесты в формате «Test Maker»
6. Синтаксис	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Изобразительно-выразительные средства русского языка»; - плакаты «Тире между подлежащим и сказуемым», «Знаки препинания в сложном бессоюзном предложении»
7. Нормы русского правописания	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - плакат «Приставки ПРЕ- и ПРИ-», «Правописание О-Ё после шипящих», «Чередующиеся гласные в корне»
8. Пунктуация	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Функции знаков препинания русского языка»; «Нормы постановки знаков препинания русского языка»
9. Текст. Стили речи	- плакат «Стили речи»

в) Технические средства обучения:

проектор;

компьютер;

интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

Русский язык и культура речи : учебное пособие / В.Н. Руднев. — Москва : КноРус, 2022. — 256 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-05866-4 .<https://www.book.ru>

б) Дополнительные источники:

Русский язык и культура речи (СПО). Учебник: учебник / В.Д. Черняк, Е.В. Сергеева и др. — Москва : КноРус, 2022. — 343 с. — ISBN 978-5-406-06710-9 . <https://www.book.ru>

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Программированные тесты в формате «Test Maker» по темам: «Введение», «Фонетика», «Лексика и фразеология», «Словообразование», «Морфология», «Синтаксис», «Нормы русского правописания», «Пунктуация», «Текст. Стили речи».
2. Диктанты on-line: www.gramota.ru
3. Электронные презентации по темам: «Словари русского языка», «Качества хорошей речи», «Изобразительно-выразительные средства русского языка», «Афоризмы», «Словообразование профессиональной лексики и терминов».

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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания, общие и профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
1. Введение		
З 1, ОК 2, ОК 5	- доклад; - тестирование; - конспектирование.	
2. Фонетика		
З 2, У 1, У 2, У 4	- декламация поэтических текстов; - анализ стихотворения на наличие выразительных средств фонетики; - фонетический разбор; - тестирование.	- Практическая работа
3. Лексика и фразеология		
З 3, У 3, У 4, ОК 4, ПК 2.2, ОК 5 ЛР4, ЛР6	- разбор лексических и фразеологических единиц; - терминологический диктант; - сочинение на лингвистическую тему; - анализ словарной статьи; - редактирование текстов.	- Точка рубежного контроля
4. Словообразование		
З 4, У 4, У 5, У 6,	- устный ответ; - морфемный / словообразовательный разбор;	- тестирование
5. Морфология		
З 5, У 5, У 6, У 8,	- грамматический разбор; - самостоятельная работа; - графический диктант; - сочинение на лингвистическую тему; - конспектирование.	- Практическая работа
6. Синтаксис		
З 6, У 7,	- контрольная работа; - выборочно-распределительный диктант; - грамматический разбор; - доклад.	- Точка рубежного контроля
7. Нормы русского правописания		
З 7, У 3, У 9,	- словарный диктант; - контрольная работа; - тестирование.	- тестирование
8. Пунктуация		

З 7, У 3, У 9,	- пунктуационный анализ текста; - решение ситуативных задач; - самостоятельная работа	- Точка рубежного контроля
9. Текст и его структура		
З 8, У 8, ОК 2, ОК 4, ПК 3.5. ЛР4, ЛР6	- целостный анализ текста; - доклад; - реферат; - оформление портфолио учебной документации.	- индивидуальные задания

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.09 Основы философии

(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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А.Давлетбаева

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Разработчик:

Хузина Г.Ф. преподаватель истории и
общественных 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

Основы философии

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 общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы философии» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У-1-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1 основные категории и понятия философии;
- З 2 роль философии в жизни человека и общества;
- З 3 основы философского учения о бытии;
- З 4 сущность процесса познания;
- З 5 основы научной, философской и религиозной картин мира;
- З 6 об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- З 7 о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих компетенций:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		44
в том числе:		
	практические занятия	30
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

2.1 Структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Введение	6
Философия в системе современной культуры.	
Предмет философии.	
Раздел 2. Становление и развитие философии	18
Древнеиндийская и древнекитайская философия.	
Античная философия.	
Средневековая философия.	
Философия нового времени.	
Западноевропейская философия XXвв.	
Русская философия	
Раздел 3. Теория и методология. Систематический курс философии.	20
Философское учение о бытие и материи.	
Природа человека и смысл его существования.	
Философия сознания и познания.	
Диалектика.	
Научные, философские и религиозные картины мира.	
Человек и религия.	
Социальная философия.	
Место философии в духовной культуре и ее значение.	
Проблемы и перспективы современной цивилизации.	
Человек и религия.	
Контрольная работа	2
Консультации	2
ВСЕГО	46

2.2. 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
Раздел 1.	Введение			У1, 31-37 ОК1-3	
Тема 1.1. Философия в системе современной культуры	Содержание учебного материала		2		
	1	Возникновение и смысловое значение термина философия. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Значение философского знания для современного человека			1
Тема 1.2. Предмет философии	Практическое занятие		4		
	1	Сущность понятия «философия». Предмет философии. Основные задачи философии. Структура философского знания и функции философии. Основной вопрос философии			2
Раздел 2.	Становление и развитие философии			У1, 31-32, ОК 1-6,9	
Тема2.1. Древнеиндийская и древнекитайская философия	Практическое занятие		2		
	Общее понятие и характерные черты китайской философии. Философские школы Древнего Китая. Общее понятие и характерные черты индийской философии.				2
Тема 2.2. Античная философия.	Практическое занятие		4		
	1	Древнегреческая философия: периодизация и основные черты			
	2	Первые философские (досократические) школы Древней Греции. Философия софистов и Сократа. Платоновская и аристотелевская школы. Эллинистическая и римская философии.			3
Тема 2.3. Средневековая философия.	Практическое занятие		4		
		Теологическая философия средних веков. Философия эпохи Возрождения			3
Тема 2.4. Философия нового времени.	Практическое занятие		3		
		Философия Просвещения XVIII в. Немецкая философия XIX в. как явление мировой философии, ее основные направления и идеи			2
	Точка рубежного контроля №1: Становление и развитие философии		1		
Тема 2.5.	Практическое занятие		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
Западноевропейская философия XXвв.	1	Философия жизни. Позитивизм. Прагматизм. Аналитическая философия. Постмодернизм.			2
Тема 2.6. Русская философия	Практическое занятие		2		
	Общая характеристика русской философии. Периодизация, направления и представители.				3
Раздел 3.	Теория и методология. Систематический курс философии.			У1, 31-32, ОК 1-6,9	
Тема 3.1. Философское учение о бытие и материи.	Содержание учебного материала		2		
	1	Понятие бытие. Формы и уровни бытие. Материя, как философская категория			2
Тема 3.2 Природа человека и смысл его существования.	Практическое занятие		2		
	Проблема свободы и ответственности личности. Соотношение природного и социального в человеке. Основополагающие категории человеческого бытия.				3
Тема 3.3. Материя и сознание.	Содержание учебного материала		2		
	1	Взгляды на сознание в истории философии. Теория отражения. Природа сознания. Понятие сознания.			2
Тема 3.4. Философия познания.	Содержание учебного материал		2		
	1	Формы познания. Познание, творчество, практика. Мышление, логика, язык. Истина и заблуждение			2
Тема 3.5. Диалектика.	Практическое занятие		2		
	Определение понятия диалектика. Категории диалектики. Альтернативы диалектике. .Законы диалектики.				
Тема 3.6 Научные, философские и религиозные картины мира.	Практическое занятие		2		
	1	Объективный мир и его картина. Религиозная картина мира. Три научных революции			2
Тема 3.7. Человек и религия.	Практическое занятие		1		
	1	Религия как феномен человеческой культуры. Мировые религии			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
	Точка рубежного контроля №2		1		
Тема 3.8. Социальная философия.	Содержание учебного материала		2		
	1	Понятие общества как саморазвивающейся системы. Гражданское общество и государство. Концепции общественного развития.			2
Тема 3.9. Место философии в духовной культуре и ее значение.	Содержание учебного материала		2		
		Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.			3
Тема 3.10 Проблемы и перспективы современной цивилизации.	Практическое занятие		2		
		Единство и многообразие мира. Перспективы современной цивилизации. Глобальные проблемы современности.			2
Контрольная работа			2		
Консультации			2		
Всего:			46		

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 гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Введение.	- электронная презентация: «Философия, ее предмет и роль в жизни человека и общества».
2. Становление и развитие философии	- электронные презентации: «Античная философия», «Средневековая теологическая философия», «Философия эпохи Возрождения», «Философия нового времени», «Немецкая классическая философия», «Современная западноевропейская философия» - портреты философов - раздаточный дидактический материал для выработки своего мнения по взглядам философов.
3. Теория и методология. Систематический курс философии.	- электронные презентации: «Философия о происхождении и сущности человека» «Учение о познании» «Сознание как философская проблема» «Научная картина мира» «Глобальные проблемы человечества» - программные тесты в формате «MyTest» - дидактический материал по анализу основных вопросов философии

в) Технические средства обучения:

- компьютер
- проектор
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Основы философии (для СПО)/ учебное пособие / А.А. Сычев. — Москва :КноРус, 2023. — 366 с.
2. Основы философии : учебник / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, Л.В. Жаров, В.П. Яковлев. — Москва: КноРус, 2023. — 230 с. — ISBN 978-5-406-05996-8.

б) дополнительная литература

1. Основы философии: учебник / А.В. Грибакин. — Москва: Юстиция, 2023. — 345 с. — Для СПО.
2. Основы философии: учебное пособие / А.А. Горелов, Т.А. Горелова. — Москва :КноРус, 2020. — 227 с. — СПО.

3. Основы философии: учебник / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, Л.В. Жаров, В.П. Яковлев. — Москва: КноРус, 2022. — 230 с. — ISBN 978-5-406-05996-8.
4. А. П. Алексеев, Г. Г. Васильев, В. М. Давыдов и др.; отв. ред. А. П. Алексеев/ Краткий философский словарь/. — Москва: Оригинал- макет, 2020.- 492с

в) программное обеспечение дисциплины

1. Репетиционное и контрольное тестирование по философии на сайте информационно-методической поддержки Федерального Интернет-экзамена в сфере профессионального образования (ФЭПО): <http://www.fepo.ru>
2. Портал "Философия в России". Содержит обширную библиотеку, а также разделы: Справочники, учебники; Сетевые энциклопедии, справочники; Программы курсов; Госстандарты; Философские организации и центры: philosophy.ru
3. сайт "Все о философии - Filosofia.org.ua". Разделы: История философии, Философы, Философия стран; Философия и религия, Философия истории, Политическая философия, Рефераты, Книги: filosofia.org.ua
4. <http://filosofij.ucoz.ru> – сайт по философии

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 освоения	
	текущий	рубежный
Раздел1 Введение		
У1, 31-37 ОК1-3	- составление глоссария; -понятийный диктант, -программированный контроль; -составление синквейна; - реферативная работа студентов по предлагаемой тематике; - эссе	Коллоквиум
Раздел 2 Становление и развитие философии.		
У1, 31-32, ОК 1-6,9	- тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. -синхронистическая таблица. - простой, или информативный, план параграфа. - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом
Раздел 3. Теория и методология. Систематический курс философии		
У1, 31-32, ОК 1-6,9	- доклад, беседа, -анализ текста, схемы, -фронтальный опрос, - работа с источником : составление конспекта, заполнение таблицы, - беседа; -философские максимы; -тестирование.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом Анализ документа

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

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 2024 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2024 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)		48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		48
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	20
	Практическая подготовка	10
Промежуточная аттестация в форме		Контрольной работы

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
Тема 1.1 Сущность коммуникации в разных социальных сферах	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 З1-З5 ОК1	
	1	Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2		1
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 З1-З5 ОК1, 2	
	1	Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности	2		1
Тема 1.3. Понятие деловой этики	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 З1-З5 ОК1, 2, 4, 5, 9	1
	1	Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе	2		
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Ролевая игра «Деловое совещание» Собеседование при приеме на работу	2		2
Тема 1.4 Специфика вербальной и невербальной коммуникации	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 З1-З5 ОК1, 2, 4, 5, 9	
	1	Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2		1
Тема 1.5 Методы постановки целей в деловой	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 З1-З5 ОК1, 2, 4, 5, 9 ПК3.3 ЛР1, 2, 7, 12	
	1	Методы постановки целей в деловой коммуникации.	2		
	<i>Практические занятия</i>		2		
	1	Цели деловой коммуникации.			2
	2	Точка рубежного контроля	2		
Тема 1.6	<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>				
	1	Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации.	2		
	2	Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2		
Тема 1.7 Способы психологической защиты	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9	
	1	Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2		1
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Способы психологической защиты	2		2
Тема 1.8 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). Типы взаимодействия.	2		1
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия.	2		
	2	Точка рубежного контроля	2		
Тема 1.9 Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы,	<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.	1		1
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия.	2		

технологии самопрезентации	2	Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия.	2		
	<i>Практическая подготовка</i>				
	3	Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	4		
	4	Тренинг «Как стать общительным». Тренинг «Командный дух».	2		
Тема 1.10 Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	<i>Содержание учебного материала</i>			У1-У11 31-35 ОК1, 2, 4, 5, 9	1
	1	Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека.	1		
	<i>Практические занятия</i>				
	1	«Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха). Упражнение «Конструирование цели жизни».	2		
Контрольная работа			2		
Всего:			48		

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:
Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- 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, 2022. — 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
Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>У1-У11 31-35 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.

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

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 2024 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 2024 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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		<i>34</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		<i>32</i>
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	<i>10</i>
	Практическая подготовка	<i>10</i>
Консультации		<i>2</i>
Промежуточная аттестация в форме		<i>Дифференцированный зачет</i>

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
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>			31, 33, ОК1	2
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.		1		
Раздел 1.	Гидромеханические процессы			У1-4, 31-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	
Тема 1.1 Гидродинамика. Гидростатика.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкости. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	1		1
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки	2		2
	2	Расчет силы гидростатического давления.	2		2
Тема 1.2. Разделение жидких и газовых систем	<i>Содержание учебного материала</i>				1
	1	Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрование.	2		
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Определение скорости осаждения. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности	2		2
	2	Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2		2

Раздел 2	Механические процессы			
Тема 2.1 Основные механические процессы	<i>Содержание учебного материала</i>			<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>
	1	Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	2	
	<i>Практические занятия</i>			
	1	Исследование основных характеристик измельчения. Точка рубежного контроля	2	
	<i>Практическая подготовка</i>			
	1	Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	
Раздел 3	Массообменные процессы			
Тема 3.1 Теоретические основы процесса массопередачи. Кристаллизация .Сушка	<i>Содержание учебного материала</i>			<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>
	1	Виды массообменных процессов. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов Сушилки. Конвективная и контактная сушка.	2	
	<i>Практическая подготовка</i>			
	1	Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	
	2	Изучение работы ректификационной лабораторной установки	2	
Раздел 4.	Тепловые процессы			
Тема 4.1 Основы теплопередачи. Тепловой баланс.	<i>Содержание учебного материала</i>			<i>У1-4, З1-4, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4</i>
	1	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Основное уравнение теплопроводности. Закон сохранения массы и энергии	2	
	<i>Практическая подготовка</i>			
	1	Расчет тепловых сопротивлений. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	
	<i>Содержание учебного материала</i>			

Тема 4.2 Тепловые аппараты, основные виды	1	Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2		1
	<i>Практическая подготовка</i>				
	1	Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	2		2
Консультации			2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			34		

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:
Раздел 1. Гидромеханические процессы	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа
Раздел 2. Механические процессы	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа
Раздел 3. Массообменные процессы	- видео материалы и презентации по темам раздела - пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа
Раздел 4. Тепловые процессы	- 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
Раздел 1. Гидромеханические процессы	<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.
Раздел 2. Механические процессы	<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.
Раздел 3. Массообменные процессы	<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.
Раздел 4. Тепловые процессы	<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

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 2024 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по
отраслям)»

Протокол № _____

От «__» _____ 2024 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:

З1. основные понятия метрологии;

З2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

З3. формы подтверждения соответствия;

З4. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

З5. 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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		32
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	12
	Практическая подготовка	10
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме		Дифференцированного зачета

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
Раздел 1.	Основы метрологии			31, ОК1 У1-4, 31-5, ОК1-5, 9,	
Тема 1.1. Общие сведения о метрологии	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Этапы развития и основные понятия метрологии Основные задачи метрологии История создания эталонов основных единиц измерения Структурные элементы Объекты и субъекты метрологии	2		2
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Нормирование метрологических характеристик	2		
	2	Организация метрологического контроля	2		
Тема 1.2. Научно-технические основы метрологического обеспечения.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Физические величины, единицы физических величин Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России	2		2
	<i>Практические занятия</i>				
	1	Характеристика средств измерений	2		2
	2	Перевод национальных неметрических единиц измерения, единицы СИ	2		2
	3	Точка рубежного контроля	2		3
Раздел 2	Основы стандартизации и подтверждения соответствия			32, ОК1 У1-4, 31-5, ОК1-5, 9, ПК2.3	
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Цели, задачи стандартизации Объекты и субъекты стандартизации Международные организации по стандартизации Региональные организации по стандартизации	2		2
	<i>Практические занятия</i>		2		
	1	Понятие нормативных документов по стандартизации Российская национальная система технического регулирования			2
	<i>Практическая подготовка</i>				
	1	Понятие управления качеством Показатели качества продукции. градации качества	2		2

	2	Контроль качества. Дефекты продукции, разновидности контроля.	2		2
Раздел 3.	Основы сертификации			33, ОК1 У1-4, 31-5, ОК1-5, 9, ПК2.3, ЛР4	
Тема 3.1 Основы сертификации	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Сертификация продукции. Понятие качества продукции и декларация о соответствии Сертификация услуг в пищевой промышленности	4		2
	<i>Практическая подготовка</i>				
	1	Знаки соответствия Штриховое кодирование Маркировка пищевой продукции	2		2
	2	Идентификация пищевых продуктов Фальсификация пищевых продуктов	1		2
	3	Точка рубежного контроля	1		3
Консультации			2		
		Дифференцированный зачет	2		
Всего:			34		

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:
Раздел 1. Основы метрологии	- 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».
Раздел 2. Основы стандартизации и подтверждения соответствия	- 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».
Раздел 3. Основы сертификации	- 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 измерений» № 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
Раздел 1. Основы метрологии		
<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.
Раздел 2. Основы стандартизации и подтверждения соответствия		
<i>У1-4, З1-5, ОК1-5, 9, ПК2.3,</i>	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение практических работ	тестирование; решение производственных задач и ситуаций.
Раздел 3. Основы сертификации		
<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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«___» _____ 2024 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 2024 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

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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 языке.

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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
практическая подготовка	<i>10</i>
Промежуточная аттестация в форме	контрольной работы

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.	1		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.	1		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. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой	1		1

		продукции.			
	Практические занятия.				
		Исследование работы термометров расширения и манометрических термометров	1		2
		Исследование работы термометров сопротивления и 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, моновacuумметры, 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.	1		1
	Практические занятия.				
		Исследование работы жидкостных манометров, тягомеров и тягонапоромеров. Исследование работы пружинных манометров и тягонапоромеров.	1		2
		Исследование работы мембранных манометров. Исследование работы сильфонных манометров	1		2
Тема 1.3.3 Технические средства измерения состава и свойств вещества	Содержание учебного материала				
		Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойств вещества. Газоанализаторы, приборы для измерения влажности, концентрации, плотности, вязкости. Роль средств измерения и автоматического контроля физико-химического состава пищевой продукции.	1		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				
Тема 2.1. Основные понятия систем	Содержание учебного материала			31, 32, 33, 35, 39, У1, У2, ОК1-5, 9,	
		Классификация автоматических систем регулирования, их устройство и	1		1

управления процессами.		принцип действия. Принципы автоматического регулирования технологических процессов. Виды АСР.		ПК1.2, ЛР4	1
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. Общие сведения. Функциональные схемы автоматизации. Принципиальные электрические схемы автоматизации. Принципиальные пневматические схемы автоматизации. Щиты и пульты управления.	1		1
	Практические занятия.				
		Функциональные схема автоматизации. Принципиальные электрические схема автоматизации. Принципиальные пневматические схема автоматизации.	1		2
Тема 2.3. Автоматизация вспомогательных процессов	Содержание учебного материала				
		Общая характеристика вспомогательных процессов. Автоматизация производства пара. Автоматизация очистки сточных вод. Автоматизация холодоснабжения. Автоматизация кондиционирования воздуха.	1		1
	Практические занятия				
		Автоматизация кондиционирования воздуха. Точка рубежного контроля	1		
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.	1		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
	Практическая подготовка				
		Автоматическое устройство для обнаружения в мясопродуктах	1		2

		металлических примесей.			
Тема 3.2. Автоматизация убоя скота и разделки туш. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	Содержание учебного материала				
		Автоматизация убоя скота и разделки туш. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	1		1
	Практическая подготовка				
		Автоматизация убоя скота. Составление и изучение принципиальных электрических схем.	1		2
		Автоматизация шпарки и опалки свиных туш.	1		2
		Автоматизация обработки шкур КРС. Автоматизация посола мяса и приготовления фарша.	1		
Тема 3.3. 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.	1		1
	Практическая подготовка				
		Автоматизация термической обработки. Автоматизация ротационной печи с электрическим обогревом.	1		2
		Автоматизированный контроль термического отделения колбасного производства.	1		2
Тема 3.4. 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. Функциональная схема автоматизации процесса размораживания. Принципиальная электрическая схема автоматизации размораживания.	1		1
	Практическая подготовка				
		Автоматизация управления холодильными камерами.	1		2
		Автоматизация размораживания мяса в полутушах.	1		2
Контрольная работа			2		
Всего (часов)			34		

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 пульты 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, 2021. — 596 с. — Режим доступа:

<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	- устный опрос - заполнение таблиц - подготовка сообщений, докладов, рефератов	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования технологических процессов	31, 32, 33, 35, 39, У1, У2, ОК1-5, 9, ПК1.2, ЛР4	- фронтальный опрос - конспектирование - тестирование - построение схем - устный ответ на вопрос - заполнение таблиц - подготовка сообщений, докладов, рефератов - электронные презентации	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	- устный опрос - заполнение таблиц - подготовка сообщений, докладов, рефератов	Дифференцированный зачет

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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ 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 умений 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;

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 личностно 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)		70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		66
в том числе:		
практические занятия		26
практическая подготовка		20
Консультации		4
Промежуточная аттестация в форме		контрольная работа

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
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины	Содержание учебного материала		1	ОК 1, ОК 2, У1	1
		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.			
Раздел 1. Информация и информатизация				ОК 2, 31, 32, 33, У 1	
Тема 1.1. Информация и информационные ресурсы	Содержание учебного материала		1		1
		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			
Тема 1.2. Информационные технологии и компьютерные системы	Содержание учебного материала		2		1
		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.			
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности					
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		2	34, У3	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		1	34, УЗ	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		1	ПК 3.5 ЛР 4 ОК1-4, 9 34, 31 У2, УЗ	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		2		3
		Создание комплексных текстовых документов.			
		Подготовка документов в текстовом процессоре MS Word.	1		
		Дополнительные возможности текстового процессора MS Word	1		
		Гипертекстовый документ	1		
		Работа с большими документами	1		
	Точка рубежного контроля Оформление документов с помощью программы Microsoft Word		2		
Тема 2.4. Обработка данных и средствами электронных таблиц Microsoft Excel	Содержание учебного материала		2	ОК 1-4, 9 ПК 3.5 ЛР 4 31, 34, У2	2
		Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы.			
	Практические занятия		1		3
		Построение таблиц табличном процессоре MS Excel			
	Маркер автозаполнения, простой расчет	1			

		Функции математические, статистические	2		
		Функции логические	2		
		Графический способ представления табличных данных	2		
		Фильтрация (выборка) данных из списка Сортировка	2		
	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		1	ОК 1-4, 9 31 У1, У3	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».	1		
		Обработка данных. Работа с запросами. Формирование отчетов.	2		
Тема 2.6. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления	Практические занятия		2	ОК 1-4, 9 31, 36, У1, У2, У3	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.			
Тема 2.7. Создание презентаций в Microsoft Power Point	Практическая подготовка		2	ОК 1-4, 9 31, У3, У2	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.	2		
Тема 2.8. Программные средства САПР	Содержание учебного материала		1	31, 35 У1, У2, У3 ОК 1-4, 9 ПК 3.5 ЛР 4	2
		Прикладное программное обеспечение в профессиональной деятельности. Общее представление о двух- и трехмерном моделировании в САПР КОМПАС 3 D и AutoCAD			
		Декартовы и полярные координаты в 2D- и 3D пространстве. Пользовательская система координат. Поверхностное моделирование. Типы моделей трехмерных объектов	1		
		Средства панорамирования и зуммирования чертежа	2		

	Средства создания базовых геометрических объектов (тел).			
	Функции для обеспечения необходимой точности моделей			
	Средства выполнения операций редактирования объектов (тел). Свойства и визуализация	2		
	Практическая подготовка			
	Настройка рабочей среды в Компас-3D и создание нового документа.	2		
	Построение геометрических примитивов			
	Построение чертежа простейшими командами с применением привязок	2		
	Построение чертежа с использованием панели расширенных команд.			
	Редактирование объектов	2		
	Заливка и штриховка геометрических объектов			
	Построение объекта с элементами сопряжений			
	Простановка размеров и текста на чертеже	2		
	Подготовка документа к печати. Настройка параметров печати			
	Настройка рабочей среды системы AutoCAD	2		
	Построение чертежа с использованием режимов ORTHO, OSNAP, комбинированного ввода координат			
	Построение чертежа с использованием относительных координат, трассировки, зеркального отражения.	2		
	Построение чертежа прямолинейной фигуры при помощи простых геометрических примитивов			
	Построение чертежа криволинейной фигуры			
	Создание слоев чертежа. Настройка параметров слоев.	1		
	Создание и редактирование размерного стиля в соответствии с ЕСКД 2			
	Нанесение размеров			
	Создание многослойного чертежа с нанесением размеров			
	Редактирование примитивов в системе «AutoCAD»			
	Создание, нанесение и редактирование штриховки и заливки.			
	Создание чертежа с применением круговых и прямоугольных массивов			
	Точка рубежного контроля	1		
	Обобщающее занятие по пройденным темам			
Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети			ОК 1-4, 9,	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	1	31,35, 36,	2

Локальные вычислительные сети		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).		У1, У3 ЛР 10	
Тема 3.2. Технология Интернет	Содержание учебного материала		1		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		2		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 текстовый редактор.			
Консультации			4		
Контрольная работа			2		
всего			70		

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины		
ОК 1, ОК 2, У1	- фронтальный опрос - конспектирование	Тестирование
Раздел 1. Информация и информатизация		
ОК 2, 31, 32, 33, У 1	- решение ситуационных задач - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта. - Письменный опрос	Тестирование
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности		
31, 34, 35, 36, У1, У2, У3 ПК 3.5 ОК1-4, 9 ЛР4	- демонстрация готового проекта - демонстрация и защита выполненной работы - информативный диктант - письменный опрос - разработка кроссворда - реферат - решение ситуационных задач - Создание буклета(реклама) - терминологический диктант - устный опрос - фронтальный опрос	- информативный диктант - Написание эссе - Тестирование
Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети		
ОК 1-4, 9, 31,35, 36, У1, У3 ЛР 10	- самостоятельная работа - составление кроссворда - защита выполненной работы - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта	контрольная работа

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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____/ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Разработчик:

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____/ Г.Р. Валиева

- Глумова Н.П.. - преподаватель химии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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;

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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10
практическая подготовка	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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
Раздел 1. Биохимия тканей и органов сельскохозяйственных животных и птицы.				У1-3, 31-4, ОК1-4, 7, ПК2.1 ЛР 10	
Тема 1.1. Биохимия тканей и органов.	Содержание учебного материала				
	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
Тема 1.2. Биохимия крови.	Содержание учебного материала				
	1	Биохимия крови. Химический состав и физико-химические свойства крови.	2		1
Тема 1.3. Биохимия нервной ткани и особенности биохимического состава мяса птицы.	Практические занятия				
	1	Биохимия нервной ткани. Особенности биохимии и химического состава мяса птицы.	2		1
Тема 1.4. Биохимия внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы.	Практические занятия				
	1	Биохимия внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы.	2		1
Тема 1.5. Биохимия яйца.	Содержание учебного материала				
	1	Биохимия яйца.	2		
Раздел 2. Изменения биохимических свойств мяса.				У1-3, 31-4, ОК1-4, 7, ПК2.1	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала				
	1	Изменения в тканях мяса после забоя.	2		1

Изменения биохимических свойств мяса под влиянием биологических и физико-химических факторов.	2	Точка рубежного контроля	2		
Тема 2.2. Биохимические изменения мяса во время холодильной обработки.	Практические занятия				
	1	Биохимические изменения мяса во время холодильной обработки.	2		1
Тема 2.3. Изменения мяса в процессе соления.					
	1	Изменения мяса в процессе соления. Изучение соления как диффузионно-осмотического процесса	2		1
Тема 2.4. Изменения мяса в процессе копчения.	Практические занятия				
	1	Изменения мяса в процессе копчения.	2		1
Тема 2.5. Изменения мяса во время тепловой обработки и сушки.	Практическая подготовка				
		Изменения мяса во время тепловой обработки.	2		1
		Изменения мяса в процессе сушки.	2		
Тема 2. 6. Физические свойства мяса и мясопродуктов.	Практическая подготовка				
	1	Структурно-механические свойства мяса и мясопродуктов.	2		1
	2	Типы структур мясопродуктов	2		
Дифференцированный зачет			2		3
Всего:			32		

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 лаборатории химии

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. Смирнов, А.В.. Товароведение мяса : Учебное пособие / А.В. Смирнов — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 253 с. — ISBN 978-5-98879-223-9. — URL: <https://book.ru/book/953487>— Текст : электронный.

2. Тамбовцева, Р.В.. Биохимия мышечной работы : Учебное пособие / Р.В. Тамбовцева — Москва : Проспект, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-392-38248-4. — URL: <https://book.ru/book/952497>— Текст : электронный.

3. Кулиненков, О.С.. Биохимия в практике спорта : Учебно-методическое пособие / О.С. Кулиненков, И.А. Лапшин — Москва : Спорт, 2022. — 228 с. — ISBN 978-5-907601-01-7. — URL: <https://book.ru/book/945936>— Текст : электронный.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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, ПК2.1 ЛР 10	Оценка результатов деятельности обучающегося при: – выполнении и защите результатов практических и лабораторных работ, – тестировании, – выполнении заданий самостоятельной работы, – выполнении домашних заданий,	Тестирование
Раздел 2. Изменения биохимических свойств мяса	У1-3, З1-4, ОК1-4, 7, ПК2.1	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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» ____ 20__ г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных
дисциплин

Протокол № _____

От «__» ____ 20__ 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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

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 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10
практическая подготовка	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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
Раздел 1. Цитология и общая гистология				У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах	Содержание учебного материала				2
	1	Введение 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		
	Практические занятия				3
		Устройство и правила работы с микроскопом.	1		
Раздел 2. Система органов опоры и движения				У1, У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
Тема 2.1. Органы опорной системы	Содержание учебного материала				2
	1	Органы опорной системы, их морфологическая характеристика. Строение кости как органа. Развитие и рост кости	1		
	Практические занятия				3
		Органы опорной системы. Гистологическое строение эпителиальных и опорно-трофических тканей	1		
		Осевой скелет. Строение типичного позвонка. Особенности строения и видовые различия позвонков всех отделов позвоночного столба.	1		
		Скелет конечностей. Строение и видовые особенности костей пояса и свободной конечности у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	1		
Тема 2.2. Миология	Содержание учебного материала				2
	1	Миология. Морфо – функциональная характеристика мышечной системы. Строение скелетных мышц и закономерности их расположения на скелете. Физиология мышечного сокращения.	1		
	Практические занятия				3
		Вспомогательные органы мышечной системы. Мышцы плечевого пояса	1		

		Мышцы грудной и тазовой конечностей			
		Мышцы позвоночного столба, головы, грудных и брюшных стенок. Общая характеристика подкожных мышц	1		
Раздел 3. Дерматология					
Тема 3.1. Кожный покров и его производные	Содержание учебного материала			У1, У2, 31-34, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
	1	Морфо – функциональная характеристика кожи и ее производных. Строение кожного покрова и его роговых и железистых производных у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	1		2
	Практические занятия				
		Изучение строения кожи и ее производных.	1		3
Раздел 4. Спланхнология					
Тема 4.1. Система питания	Содержание учебного материала			У1, У2, 31-34, 35, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
	1	Отдел систем трубчатых органов. Понятие о внутренностях и полостях тела животного. Общие принципы строения паренхиматозных и трубчатых органов	1		2
	2	Аппарат пищеварения. Морфофункциональная характеристика и развитие кишечной трубки. Закономерности строения органов головного и переднего отделов кишечной трубки. Физиология ротового и желудочного пищеварения	1		
	3	Закономерности развития и строения производных среднего и заднего отделов кишечной 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	1		
	Практические занятия				
		Строение органов ротовой полости, глотки, пищевода, однокамерного и многокамерного желудка. Акты жевания и глотания. Слюна – ее роль в пищеварении.	1		3
		Строение и функции кишечника и его застенных желез, их видовые особенности у сельскохозяйственных млекопитающих и птиц	1		
		Общая характеристика органов дыхания и их функции. Строение носовой полости, гортани и трахеи, легких.	1		
Тема 4. 2. Мочеполо	Содержание учебного материала				
	1	Физиология почек. Почечные процессы и функции, их регуляция роды и их регуляция	1		2

вая система	2	Закономерности анатомического строения органов размножения самцов и самок сельскохозяйственных млекопитающих и птиц. Спаривание – как сложнорефлекторный акт. Половой цикл и его характеристика. Беременность,	1		
		Практическая подготовка			
		Строение и видовые особенности органов аппарата мочеотделения и размножения самцов и самок сельскохозяйственных млекопитающих и птиц.	1		3
		<i>Точка рубежного контроля</i>	1		
Раздел 5. Система органов крово – и лимфообращения					
Тема 5.1 Аппарат кровообращения и лимфообращения		Содержание учебного материала		У1, У2, 31-34, 36, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
	1	Сердечно-сосудистая система. Аппарат кровообращения. Строение и физиология сердца. Строение стенки артерий, вен и капилляров. Их функции.	1		2
	2	Аппарат лимфообращения. Его состав и анатомическое строение. Характеристика основных лимфатических сосудов и протоков .Морфофункциональная характеристика органов кроветворения и иммуногенеза.	1		
		Практическая подготовка			3
		Аппарат кровообращения. Общая характеристика кругов кровообращения. Характеристика основных артериальных и венозных магистралей головы, шеи, туловища и конечностей	1		
		Аппарат лимфообращения. Характеристика основных лимфатических центров и региональных лимфатических узлов головы, шеи, туловища и конечностей	1		
Раздел 6. Эндокринная система					
Тема 6.1 Железы внутренней секреции		Практическая подготовка		У1, У2, 31-34, 37, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
	1	Общая характеристика желез внутренней секреции и гормонов. Механизмы их действия. Роль гормонов в регуляции обмена веществ и функций органов.	1		2
		Практическая подготовка			
		Железы внутренней секреции как сырье для получения лечебных препаратов.	1		3
Раздел 7. Нервная система и анализаторы					
Тема 7.1 Нервная и сенсорные системы		Практическая подготовка		У1, У2, 31-34, 38, ОК1-4, 7, ПК 2.1, ЛР 10	
	1	Общие закономерности строения и физиология нервной системы. Строение и физиология нервного волокна. Спинной и головной мозг.	1		2
	2	Общая характеристика анализаторов. Морфофункциональная характеристика зрительного, слухового, обонятельного, вкусового и кожного анализаторов	1		

	3	Учение об условных рефлексах. Условные и безусловные рефлексы. Процесс и механизм образования условных рефлексов. Торможение условных рефлексов. 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. 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	1		
Консультации			2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего			34		

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» / 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

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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 2024 г

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по
отраслям)»

Протокол № _____

От « ____ » _____ 2024 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. №343

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

Разработчик:

- Ганиева Л.М., преподаватель спец
дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

3. 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: общепрофессиональные 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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	<i>30</i>
<i>практическая подготовка</i>	<i>10</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

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/разд елам	Уровень освоения	
1	2			4	5	
Раздел 1 Право и законодательство				У1, У2,У4, 31, 32, 33, 34, ОК1- ОК5, ОК-9		
Тема 1.1 Предмет, содержание и задачи дисциплины	Содержание учебного материала		1			
	1	- Предмет изучения дисциплины - Значение дисциплины для будущих специалистов			1	
Тема 1.2 Конституция РФ – основной закон государства	Содержание учебного материала					
	1	- Конституция РФ – основной закон государства - Общее понятие Конституции, ее форма - Классификация Конституций - Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства				
Тема 1.3 Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Практические занятия				1	
	1	- Законодательные акты и иные нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности				2
Раздел II Право и экономика					У1, У2, У3, У4, 33, 34, 35, 36, 314, ОК1-ОК5, ОК-9 ПК3.1	
Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений	Практические занятия: - Рыночная экономика как объект воздействия права - Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки - Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники		2			
Тема 2.2 Правовое положение субъектов	Практические занятия:		1			
	1	- Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности - Виды субъектов предпринимательского права		2		

предпринимательской деятельности	Практические занятия: - Право собственности - Правомочия собственника - Право хозяйственного ведения и право оперативного управления - Формы собственности по российскому законодательству		1		
Тема 2.3 Понятие юридического лица и его признаки	Практические занятия:		1		
	1	- Понятие юридического лица и его признаки - Организационно-правовые формы юридических лиц		2	
	Практические занятия: - Процедура создания ЮЛ, государственная регистрация предприятия - Способы реорганизации ЮЛ - Порядок ликвидации ЮЛ, очередность расчетов по обязательствам		3		
Тема 2.4 Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности	Практические занятия:		1		
	1	Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности (семинар)			
	Практические занятия: - Особенности правового статуса ИП - Порядок регистрации ИП		1		
Тема 2.5 Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности	Практические занятия: - Понятие и признаки несостоятельности - Процедуры банкротства - Порядок рассмотрения дел о банкротстве в арбитражном суде - Процедуры, применяемые к должнику - Наблюдение - Финансовое оздоровление и внешнее управление - Конкурсное производство - Мировое соглашение		3		
	Точка рубежного контроля 1:		1		
Тема 2.6 Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности	Содержание учебного материала		1		
	1	Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности - Общие положения о договоре		2	
	Практические занятия: - Договор купли-продажи		1		

	- Договор розничной купли-продажи - Договор поставки - Договор аренды - Договор подряда				
Тема 2.7 Разрешение экономических (хозяйственных) споров	Содержание учебного материала		1		
	1	- Понятие и виды экономических споров - Подведомственность и подсудность экономических споров -Сроки исковой давности			2
		Практические занятия: - Досудебный (претензионный) порядок рассмотрения споров и его значение (составление претензии)	3		
Раздел III Труд и социальная защита				У1, У2, У3, У4, 34, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, ОК1-ОК5, ОК-9 ПК3.3, ПК3.5 ЛР3	
Тема 3.1 Трудовое право, как отрасль права	Содержание учебного материала		1		
	1	- Понятие трудового права - Источники трудового права - Трудовой Кодекс РФ - Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения - Структура трудового правоотношения - Субъекты трудового правоотношения			2
Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства	Содержание учебного материала		1		2
	1	- Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения - Понятие и формы занятости			
	Практические занятия: - Порядок и условия признания гражданина безработным - Правовой статус безработного - Пособия по безработице - Иные меры социальной поддержки безработных		1		
Тема 3.3 Трудовой договор	Содержание учебного материала		1		
	1	- Понятие трудового договора, его значение - Стороны трудового договора - Содержание трудового договора			2

	- Виды трудовых договоров - Порядок заключения трудового договора - Документы, предоставляемые при поступлении на работу - Оформление на работу - Испытание при приеме на работу				
	Практические занятия: - Понятие и виды переводов по трудовому праву - Совместительство и совмещение - Основания прекращения трудового договора - Оформление увольнения работника - Правовые последствия незаконного увольнения		5		
	Точка рубежного контроля 2:		1		
Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала				
	1	- Понятие рабочего времени, его виды - Режим рабочего времени и порядок его установления - Учет рабочего времени	1		2
	Практические занятия: - Понятие и виды времени отдыха - Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления - Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением - Особенности предоставления отпуска несовершеннолетним		1		
Тема 3.5 Заработная плата	Содержание учебного материала				
	1	Заработная плата (семинар)	1		2
	Практические занятия: - Понятие и системы заработной платы - Тарифная система, надбавки и доплаты - Порядок выплаты заработной платы - Минимальный размер оплаты труда (МРОТ) - Удержания из заработной платы - Ответственность за задержку зарплаты - Правовое регулирование заработной платы		3		
Тема 3.6 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала				
	1	- Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения	1		2

		- Понятие дисциплинарной ответственности - Виды дисциплинарных взысканий			
	Практическая подготовка - Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности - Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий		4		
	Точка рубежного контроля 3: - Рабочее время и время отдыха - Заработная плата - Трудовая дисциплина		1		
Тема 3.7 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала		1		2
	1	- Понятие материальной ответственности - Основания условия привлечения работника к материальной ответственности - Полная и ограниченная материальная ответственность - Индивидуальная и коллективная материальная ответственность			
	Практическая подготовка - 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		1		
Тема 3.8 Трудовые споры и порядок их разрешения	Практическая подготовка - Понятие трудовых споров, причины их возникновения - Классификация трудовых споров - Понятие индивидуальных трудовых споров - Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж - 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		6		

	- Виды административных правонарушений и административной ответственности			
Экзамен		6		
Всего		56		

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) 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
Раздел 1. Право и законодательство		
У1, У2, У4, З1, З2, З3, З4, ОК1-ОК5, ОК-9	- оценка правильности использования нормативных документов; - оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач; - устный и письменный контроль по тестам - проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности; - контрольная работа. - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - решение типовых ситуационных задач; - составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>
Раздел 2. Право и экономика		
У1, У2, У3, У4, З3, З4, З5, З6, З14, ОК1-ОК5, ОК-9 ПК3.1	- оценка правильности использования нормативных документов; - оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач; - устный и письменный контроль по тестам - проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности; - контрольная работа. - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - решение типовых ситуационных задач; - составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>
Раздел 3. Труд и социальная защита		
У1, У2, У3, У4, З4, З7, З8, З9, З10, З11, З12, З13, З14, ОК1-ОК5, ОК-9	- оценка правильности использования нормативных документов; - оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач; - устный и письменный контроль по тестам	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>

ПК3.3, ПК3.5 ЛР3	- проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности; - контрольная работа. - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - решение типовых ситуационных задач; - составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.09 Теоретические основы цифровой экономики
(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
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 2024 г

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК Коммерция (по
отраслям)

Протокол № _____
от «___» _____ 2024 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы цифровой экономики

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 рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы).	видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности
	ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств,	основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий

	приложений, программных обеспечений	
	использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта	возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)
	выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов.	инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента
	формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения

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)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	32
практическая подготовка	10
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i> дифференцированного зачета	

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
Введение	Содержание			
	Введение в основы цифровой экономики Основные определения и этапы развития цифровой экономики	1		
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание			
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей цифровой экономики, сфера их применения, Информация как производительная сила современного общества Электронное правительство Интернет-представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки. Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-магазин.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Перспективы развития электронных денег. Наиболее популярные в мире и в России электронные платежные системы. Электронные чеки.	1		
	Государственные онлайн услуги Определение государственных онлайн услуг, основные функции и возможности гос.услуг, ресурсы предоставления гос.услуг, сферы применения данных ресурсов	1		
	Практические занятия			
	Платежные системы электронной коммерции Электронные деньги. Отличия электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки электронных денег.	2		
	Электронные платежные системы Определение электронных платежных систем. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования электронных платежных систем.	2		
	Площадки интернет-магазинов Поиск распространённых интернет – магазинов, сравнительный анализ данных интернет-магазинов	2		
	Онлайн платежи через банковские системы (Сбербанк-онлайн, ОТП-банк и др)	2		
	Регистрация на портале гос.услуг	2		

	Регистрация на портале гос.услуг, изучение основных возможностей портала			
Тема 2. Интернет-маркетинг	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Интернет-маркетинг	1		
	Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга			
	Интернет - реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	1		
	Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя» ,Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	1		
	Точка рубежного контроля 1	1		
	Практические занятия			
	Поисковая оптимизация Электронные рассылки, их определение, виды, способы применения. Статистика покупок, их определение, виды, способы применения. Электронные программы лояльности, их определение, виды, способы применения. Спам, его определение, виды, способы применения	2		
	Организация маркетинговых исследований Основные понятия маркетинговых исследований, виды маркетинговых исследований, алгоритм работы маркетинговых исследований, сфера их деятельности	2		
	Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Инстаграмм).	2		
Тема 3 Новые условия производства и изменение производительности	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Производственная функция. Определение производственной функции, ее сущность, предпосылки ее возникновения и перспективы развития. Цифровой капитал Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	1		
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	1		
	Практические занятия			

	Расчет цифровых рисков предприятия	2		
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	Содержание		OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	
	Формы занятости населения	1		
	Основные определения, функции. Виды форм занятости населения			
	Самозанятые граждане			
	Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность.			
Тема 5. Информационная безопасность	Практические занятия		OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09 ЛР 10	
	Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан	2		
	Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя			
	Содержание			
	Основы информационной безопасности	1		
Тема 6. Электронные деньги	Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ		OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09 ЛР 10	
	Практические занятия			
	Средства защиты информации	2		
	Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации			
	Точка рубежного контроля 2	2		
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	Содержание		OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	
	Понятие электронных денег	1		
	Определение электронных денег, сферы их использования, их виды			
	Эволюция денежной системы.	1		
	Определение электронной денежной системы, способы ее развития, роль электронной денежной системы в современном обществе			
	Практические занятия			
	Как пользоваться электронными деньгами? Способы заработка электронных денег	2		
	Алгоритм использования электронных денег, площадки для их использования, способы получения электронных денег			
	Криптовалюта	2		
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	Определение криптовалюты, история ее появления, сфера применения криптовалюты		OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	
	Биткоины	2		
	Определение биткоинов, история их появления, сфера применения биткоинов			
	Содержание			
	Практические занятия			
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	Интернет-маркетинг. Виды интернет-рекламы: контекстная и баннерная. Поисковая оптимизация. Электронные рассылки. Статистика покупок Электронные программы лояльности. Спам. Организация маркетинговых исследований при помощи сети	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	
	Интернет. Взаимодействие с потребителем во всемирном информационном пространстве.			

	Практическая подготовка			
	Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама	4		
	Интернет-маркетинг: SMM	2		
	Интернет-маркетинг. SEO Е -mail маркетинг	2		
Дифференцированный зачет		2		
	ВСЕГО	56		

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:
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 2. Интернет-маркетинг	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 3 Новые условия производства и изменение производительности	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
Тема 5. Информационная безопасность	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 6. Электронные деньги	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	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 печатные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики : учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176557> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509767>

3. Синицына, А.С. (под ред.) Цифровая трансформация и логистический инжиниринг на транспорте: учебное пособие — Москва: ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-907206-85-4. — Текст : электронный // УМЦ ЖДТ : электронная библиотека. — URL: <http://umczdt.ru/books/1196/251724/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РосНОУ, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162182> (дата обращения: 09.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей) инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам разделов дисциплины; тестирования; домашней работы; отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (представление пособия, презентации /буклета, информационное сообщение). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Уметь: выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для	

организации совместной деятельности (командной работы). ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов. формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным

		программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «процессов и аппаратов пищевых производств».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «информационных технологий».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютеры, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащенные лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса

2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «технология мяса и мясных продуктов».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

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

Библиотека (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
Дополнительное оборудование		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Актовый зал (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

3.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «химии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	химическая посуда	технический паспорт
2	специальная мебель	технический паспорт
3	лупы	технический паспорт
4	штативы	технический паспорт
5	фильтры	технический паспорт
6	мешалки и встряхиватели	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «автоматизации технологических процессов».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным

		программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Датчики технологических параметров	технический паспорт
2	Измерительные приборы давления, расхода, температуры	технический паспорт
3	Промышленные датчики уровня	технический паспорт
4	Приборы и методы измерения давления	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «метрологии и стандартизации».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	средства измерения электрических величин	технический паспорт
2	средства измерения геометрических размеров	технический паспорт
Дополнительное оборудование		

1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства

и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Технология продуктов питания животного происхождения» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3.6. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

3.6.1 Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета

не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее

25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

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

3.6.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООП.01 Русский язык ООП.02 Литература ООП.03 Математика ООП.04 Иностранный язык ООП.05 Информатика ООП.06 Физика ООП.07 Химия ООП.08 Биология ООП.09 История ООП.10 Обществознание ООП.11 География СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности	25
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности СГ.07 Татарский язык делового общения СГ.08 Русский язык и культура речи СГ.09 Основы философии ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	25
3	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	25
4	1С: Предприятие	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	25

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты выпускной квалификационной работы.

1.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы»

1.2. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.3. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических	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

производства пищевой продукции из мясного сырья	линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию
ВД 4 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 4.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		ПК 4.2 Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		ПК 4.3 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий
ВД 5 Ведение процесса подготовки и составления фарша	ПМ.05 Наименование профессионального модуля по освоению профессии рабочего, должности служащего. Составитель фарша	ПК 5.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 5.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

**ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»
Профессионалитет
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
на 2024-2025 учебный год**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	
1.2. Направления воспитания	
1.3. Целевые ориентиры воспитания	
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....	
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.....	
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	
3.1. Кадровое обеспечение.....	
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	
3.5. Анализ воспитательного процесса.....	
Приложение 1. Примерный календарный план воспитательной работы	

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. N 343.

Авторы-составители:

Савченко Р.А. – заместитель директора по УВР,
Табарова Е.В. – заместитель директора по НМР,
Панкова Н.В. – старший методист.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию,

многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению,

взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

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

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Гражданское воспитание

Понимающий профессиональное значение отрасли для социально-экономического и научно-технологического развития страны.

Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Татарстан по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».

Патриотическое воспитание

Осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность.

Духовно-нравственное воспитание

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

Эстетическое воспитание

Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».

Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности «Технология продуктов питания животного происхождения»
Профессионально-трудовое воспитание
Применяющий знания о нормах выбранной специальности «Технология продуктов питания животного происхождения», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой. Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли. Обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в отрасли продуктов питания животного происхождения. Применяющий знания о технологических процессах в отрасли продуктов питания животного происхождения. Обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря. Умеющий применять новые информационно-коммуникационные технологии, готовый к участию в конкурсах профессионального мастерства для оценки качества знаний и умений.
Экологическое воспитание
Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности. Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.
Ценности научного познания
Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности «Технология продуктов питания животного происхождения». Понимающий личную и общественную ответственность техника-технолога. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Обладающий знаниями в области продуктов питания животного происхождения, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия НТТ – стремиться к соответствию и выполнению современных информационно-технологических требований, готовить конкурентоспособных выпускников на основе интеграции духовно-нравственных и практико-ориентированных технологий, быть надёжной социально-профессиональной площадкой для студентов, родителей, работодателей и общественности.

Наиболее значимыми традиционными мероприятиями, составляющими основу воспитательной системы и направленными на сплочение студентов, являются:

- линейка для первокурсников, посвящённая Дню Знаний;
- «Посвящение в студенты»;
- «Выездная школа студенческого актива»;
- конкурс «Команда года», на котором определяют лучшую группу техникума.

Претендентов оценивают по различным показателям отражающим учебную, общественную, научную деятельность и вклад в сохранение и развитие традиций НТТ;

- концертная программа «Февромарт»;
- театрално-музыкальная постановка, посвящённая Дню Победы;
- торжественное вручение дипломов выпускникам.

В НТТ существует ряд традиций, ритуалов и стандартов, которые сложились в процессе становления и развития учебного заведения с 1972 года по сегодняшний день.

1. Ежемесячные линейки, которые собирают все группы техникума для подведения итогов, озвучивания планов, награждения и кратких, но ярких выступлений сотрудников и директора по поводу важнейших событий в стране, в республике, в городе и в техникуме.
2. Доска почёта – «Звёзды НТТ». Традиционно, в конце каждого учебного года определяются рейтинги среди студентов, сотрудников и выпускников техникума, по результатам которых их фотографии размещаются на стенде «Звёзды НТТ».
3. Празднование календарных знаменательных дат. Организация праздников, посвящённых Дню учителя, Дню матери, Новому году, 23 февраля и 8 марта, Дню Победы, осуществляется силами сотрудников и студентов техникума.
4. Чествование ветеранов НТТ. Сотрудники техникума совместно со студентами организуют праздничные мероприятия для ветеранов техникума, посвящённые Дню старшего поколения и юбилейным датам.
5. Акции милосердия: «С открытым сердцем», «Тёплая лапа Ирбиса». В НТТ ежегодно проводятся акции, направленные на поддержку нуждающихся из числа малообеспеченных семей, детей-инвалидов, сирот, а также сбор кормов в приют для животных.
6. Ежегодные предметные декады и недели. Сотрудники цикловых методических комиссий техникума организуют интегрированные урочно-внеурочные мероприятия для обучающихся.
7. «Рождественский вечер» - ежегодные литературные гостиные для сотрудников и студентов, посвящённые Татьянину дню. Организатором выступает председатель Татарстанского отделения союза российских писателей Н.П. Алешков.
8. К корпоративной символике относятся логотип техникума, флаг, гимн «Звёздный час» на стихи, написанные поэтом, председателем Татарстанского отделения союза российских писателей Н.П. Алешковым.

Особые правила корпоративной культуры:

1. Активная нравственная позиция каждого. Воспитательная и культууроформирующая деятельность лежит на каждом члене коллектива. Ни один сотрудник не должен

оставаться безучастным к фактам проявления некорректного и безответственного поведения среди сотрудников и студентов.

2. Активное участие и личная причастность ко всем мероприятиям техникума. Каждый член коллектива должен приложить усилия и изыскать возможность своего участия в мероприятиях техникума.
3. Все сотрудники техникума должны заниматься самообразованием, находить новые методы и приёмы работы, повышающие эффективность деятельности подразделения и техникума в целом.
4. Развитие личности студента, её самореализация должна идти через систематизированный процесс интеграции обучения и воспитания, урочной и внеурочной деятельности, теории и практики, интеграции внутри и между учебными программами, интеграции студенческой и преподавательской деятельности.

Наши формулы и ценности:

1. Сочетание требовательности и уважительности к сотруднику, студенту. Любое задуманное мероприятие проводить только хорошо, либо не проводить его совсем.
2. Количество обучающихся и работающих должно соответствовать качеству условий, обеспечивающих их хорошую жизнедеятельность.
3. Уважение к личности; внимательное и заботливое отношение ко всем, кто нуждается в помощи и поддержке; служение идеалам добра, нравственности и справедливости.
4. Коллегиальная и тщательная согласованность всех вопросов.
5. Забота о ветеранах техникума, которая играет огромную роль в формировании гражданской позиции, в развитии исторической памяти у нового поколения, в воспитании духовности, доброты, милосердия у сотрудников и студентов техникума.

Социальные партнёры техникума:

Техникум сотрудничает с крупными предприятиями торговли и общественного питания. Основными предприятиями партнёрами НТТ являются «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP». Социальные партнёры регулярно проводят экскурсии для студентов техникума на свои предприятия для первого знакомства с будущим местом практики. В течение года организуются совместные спортивно-оздоровительные и интеллектуальные мероприятия для обучающихся и сотрудников.

Техникум принимает участие в значимых для воспитания проектах и программах:

1. Всероссийский конкурс «Большая перемена»
2. Всероссийский фестиваль-конкурс «Наши победы»
3. Всероссийский конкурс «Связь поколений»
4. Всероссийский проект «Россия – страна возможностей»
5. Городской проект «Здоровый принцип 5.0»
6. Городской фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»
7. Городской конкурс агитации и социальной рекламы «АртВесна»
8. Городской фестиваль студенческого творчества «День первокурсника»
9. Городской фестиваль-конкурс социальной экорекламы «Зеленый мир»
10. Городской проект «Школа добровольцев»
11. Городской проект «Экозабег»
12. Городской профилактический проект «Твоя территория»

Дополнительные характеристики:

«Набережночелнинский технологический техникум» одно из ведущих учебных заведений Закамского региона, отлично зарекомендовавшее себя в системе

профессионального образования не только Татарстана, но и России. С 1972 года, пройдя непростые ступени взросления и развития, техникум на всех этапах сумел сохранить способность к творческому развитию, открытость для всего самого нового, передового, интересного.

Несколько десятилетий в нашем техникуме действует система непрерывной практикоориентированной подготовки. Для учебного процесса в НТТ созданы все необходимые условия, которые направлены на формирование, закрепление и развитие профессиональных и общих компетенций будущих специалистов.

Концепция техникума даёт молодёжи возможность осуществлять свои мечты, не отрываясь от реальности, соизмеряя свои силы и способности с действительными потребностями общества. Между преподавателем и студентом строится профессиональный диалог, происходит продуктивный обмен идеями, в ходе которого каждый делится практическим опытом.

Каждому студенту дается реальная возможность раскрыться не только в учебной деятельности, но и в личностном плане. Огромное внимание уделяется воспитательной работе, её интеграции в учебный процесс.

В 2023-2024 учебном году, к занятиям в техникуме приступили 1148 студентов. Из них 851 девушек и 297 юношей. Из общего количества студентов 678 человек на 1 октября были несовершеннолетними.

На начало учебного года в техникуме обучается 369 (31%) студентов из неполных семей. В среднем, в группах количество студентов проживающих с одним родителем составляет от 2 до 10 человек. Также в техникуме обучается 30 сирот и 12 инвалидов. По сравнению с прошлым годом, количество студентов-инвалидов увеличилось на 3 человек. Все вышеуказанные студенты отнесены к «группе риска» и находятся под постоянным контролем со стороны кураторов групп, педагога-психолога, социального педагога и заведующих отделениями.

Из многодетных семей обучается 153 (13%) студентов, в том числе 38 человек проживают в семьях, где воспитывается 4 и более детей. Наблюдается тенденция роста количества студентов из многодетных семей в связи с улучшением демографической ситуации в республике в целом, за последние годы.

К категории малообеспеченных относятся 9 (0,75 %) студентов. 321 (27%) студент являются иногородними. При этом 294 человека прибыли из разных районов Республики Татарстан, а 27 человека поступили учиться из других субъектов Российской Федерации. Кроме того, в техникуме обучаются 3 иностранных студента из стран ближнего зарубежья.

По национальному составу преобладают русские 550 (48%) и татары 514 (45%). Остальные 84 (7%) студент являются представителями 15 национальностей.

В сравнении с прошлым годом социальный состав родителей обучающихся практически не изменился, нужно отметить, что количество родителей, не имеющих постоянного места работы, сократилось до 1%.

На начало 2023-2024 учебного года в «группе риска» состояло 78 человек по результатам Республиканского Мониторинга социально-психологической безопасности образовательной среды (студенты из неполных семей, сироты, инвалиды, состоящие на учёте в КДН), что составляет 6,5% от общего числа обучающихся техникума. На учете в КДН состоит 1 студент. Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп проводят профилактическую работу с обучающимися «группы риска» согласно плана.

В целом, благодаря совместным усилиям педагогического коллектива, педагога-психолога, социального педагога, служб ОДН, КДН, ЦППП «Диалог» уменьшилось количество обучающихся состоящих на учёте в КДН по сравнению с прошлым учебным годом.

Таким образом, количество студентов в новом учебном году, по сравнению с прошлым годом, осталось на прежнем уровне, но произошёл рост числа студентов из неполных семей. Остальные показатели держатся на уровне прошлого года, имеющиеся изменения минимальны, в пределах 1-2%.

Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по специальностям:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Набережночелнинский технологический техникум» (ГАПОУ «НТТ»).

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Содержание подраздела 2.2 — вариативное.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области торговли по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- тематические мероприятия в рамках недель цикловых комиссий;
- тематические мероприятия в рамках преподаваемых дисциплин, посвящённые знаменательным и памятным датам;
- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- проведение мероприятий, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- неделя специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- конференции, конкурсы, круглые столы;
- деловые игры;
- выполнение индивидуальных и групповых проектов;
- подготовка обучающихся к участию в предметных олимпиадах, конкурсах.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организация жизнедеятельности учебной группы;

- планирование деятельности старосты группы;
- мониторинг посещения обучающимися занятий и их успеваемости;
- проведение внеаудиторных мероприятий цикла «Разговоры о важном»;
- проведение кураторских и информационных часов;
- проведение организационных и тематических классных часов по направлениям воспитательной деятельности;
- организация социально-значимых совместной деятельности, отвечающей потребностям обучающихся, дающей возможность для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и руководителем;
- работа с активом группы;
- организация дежурств обучающихся вверенной учебной группы;
- вовлечение обучающихся в работу общественных объединений, волонтерскую деятельность, в проекты «Россия – страна возможностей», подключение к проекту «Пушкинская карта»;
- посещение с обучающимися учреждений культуры Республики Татарстан;
- ведение классного журнала, социального паспорта и микросоциума учебной группы;
- участие в работе по выявлению и сопровождению обучающихся группы суицидального риска:
- участие в организации и проведении социально-психологического тестирования и мониторинга безопасности окружающей среды;
- работа с обучающимися, вступившим в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- участие в работе совета профилактики правонарушений, психолого-педагогического консилиума, педсоветов;
- проведение организационных и тематических родительских собраний;
- информирование родителей об академической успеваемости и посещаемости детей, их месте в учебной группе, состоянии здоровья в период нахождения на занятиях состоянии дел их ребёнка в техникуме;
- подготовка и распространение среди родителей методических материалов, связанных с воспитанием детей;
- ведение документации руководителя учебной группы;
- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- проведение мастер-классов, тренингов и практикумов от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций – партнеров);
- определение инструментов оценки эффективности программы наставничества;
- оценка эффективности программы наставничества.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами;
- участие в благотворительных акциях и мероприятиях;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования;
- участие в субботниках и трудовых десантах;
- участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях;
- участие в мероприятиях духовно-нравственной и гражданско-патриотической направленности;
- участие в реализации социальных проектов техникума.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности, исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого, третьего этажа), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы НТТ;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

- | |
|--|
| - организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии техникума; |
| - размещение портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; |

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- | |
|---|
| - привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности; |
| - совместные мероприятия, посвященные Дню специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»; |
| - проведение родительских собраний; |

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- | |
|--|
| - организацию и деятельность в образовательной организации органа самоуправления обучающихся (Студенческий совет); |
| - представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся; |
| - участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности; |
| - привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни. |

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- | |
|---|
| - организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности; |
| - организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; |
| - сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска; |
| - вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); |
| - поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности «Технология продуктов питания животного происхождения». |

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), предусматривает:

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» (День мясника, День работника перерабатывающей промышленности);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах и конкурсах профессионального мастерства по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий в том числе, в учебных аудиториях, лабораториях, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, направленных на соблюдения правил работы с оборудованием; направленных на соблюдение правил работы со специальным оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил, в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи.
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;
- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»: «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP» и др.

№ п/п	Наименование должности	Основной функционал
1	Директор	Управление воспитательным процессом на стратегическом и тактическом уровне
2	Заместитель директора по УВР	Планирование, обеспечение и организация воспитательной деятельности образовательного учреждения
3	Заместитель директора по УР	Планирование, обеспечение и организация учебного процесса в образовательном учреждении
4	Заместитель директора по НМР	Обеспечение методического сопровождения учебно-воспитательного процесса, повышения квалификации педагогических работников
5	Заместитель директора по УПР	Планирование, обеспечение и организация учебной практики, контроль производственной практики; обеспечение условий участия студентов в конкурсах и чемпионатах по профессиональному мастерству
6	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация взаимодействия участников образовательных отношений для накопления социального опыта; организация сотрудничества с общественно-государственными детско-юношескими организациями, общественными объединениями, социальными партнерами
7	Социальный педагог	Организация и осуществление социально-педагогического сопровождения обучающихся (в том числе из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей)
8	Педагог-психолог	Организация и осуществление психолого-педагогического сопровождения педагогических сотрудников, обучающихся (в том числе детей «группы риска»)
9	Кураторы	Обеспечение руководства и реализации учебно-воспитательного процесса в учебной группе

10	Преподаватели	Осуществление воспитательного компонента через преподавание общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин
11	Воспитатели	Осуществление воспитательно-организационной функции с обучающимися, проживающими в студенческом общежитии техникума
12	Заведующий отделением	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации учебно-воспитательной работы
13	Руководитель физического воспитания	Осуществление руководства и реализации физкультурно-оздоровительной деятельности в образовательном учреждении, студенческим спортивным клубом
14	Преподаватель организатор ОБЖ	Организация подготовки обучающихся по основам безопасности жизнедеятельности, военно-спортивной и военно-патриотической деятельности, взаимодействие с военкоматом
15	Руководители кружков/секций	Осуществление воспитательного компонента через ведение кружка, спортивной секции; мотивирование обучающихся к участию в кружках различной направленности, включая студентов «группы риска»
16	Библиотекарь	Осуществление воспитательного компонента в библиотечной деятельности: приобщение обучающихся к чтению литературы; помощь в подготовке материалов для докладов, рефератов; проведение библиотечных внеклассных уроков, тематических бесед и воспитательных мероприятий
17	Социальные партнеры/работодатели	Совместное планирование и проведение мероприятий, профессиональных конкурсов, Дней партнера, Дней открытых дверей, производственной практики
18	Старший педагог дополнительного образования	Организация и проведение внеучебных мероприятий, осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной функции во внеучебное время
19	Педагог-организатор	Организация и проведение внеучебных мероприятий, осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной функции во внеучебное время

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» осуществляется согласно базовым нормативным документам федерального, регионального уровней, а также нормативным документам ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»:

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторах студенческих групп
положение о психологической службе
концепция воспитания студентов в НТТ
положение о конкурсе на звание «Лучшая учебная группа ФСПО»
программа воспитательной работы «Студент – будущее страны»

приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества
договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями и организациями, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью «Технология продуктов питания животного происхождения»
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»
- успешное освоение образовательных программ по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»
- сертификаты, дипломы, грамоты, именные стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.5 Анализ воспитательного процесса

В ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» работает структурное подразделение «Учебно-воспитательный отдел» в составе следующих сотрудников: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, старший педагог-дополнительного образования, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог-психолог, социальный педагог, старший воспитатель, воспитатель, художник-оформитель, медсестра.

Список студенческих самоуправлений, клубов и творческих коллективов

ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»

№ п/п	Наименование	Руководитель	Кол-во членов
1	Студенческий совет	Старший педагог дополнительного образования	60
2	Волонтерский отряд «Горящие сердца»	Педагог-организатор	14
3	Студенческое радио «СтудFM»	Педагог-организатор	23
4	Отряд МСБ «Форпост»	Преподаватель-организатор ОБЖ	12
5	Вокальная студия «VOICE»	Педагог дополнительного образования	14
6	Студия танца «Art SHIMMY group»	Педагог дополнительного образования	20

7	Военно-патриотический клуб «Патриот»	Преподаватель-организатор ОБЖ	20
8	Студенческий спортивный клуб	Руководитель физвоспитания	100

Воспитательная деятельность организуется при взаимодействии с Учредителем (отдел дополнительного образования Министерства образования и науки Республики Татарстан), Управлением образования и Управлением по делам молодёжи г. Набережные Челны, городскими молодёжными центрами «Нур», «Шатлык», социальными партнёрами, центром психолого-педагогической помощи «Диалог» и комплексным центром социального обслуживания населения «Доверие».

Анализ воспитательного процесса по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» осуществляется в рамках единого мониторинга в техникуме. Анализ воспитательного процесса в учебной группе первого курса осуществляется с первого полугодия текущего учебного года.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями/законными представителями, педагогическими работниками, представителями студенческого Совета, родительского комитета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить; какие проблемы не удалось решить и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Профессионально-трудовое воспитание обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» направлено на практико-ориентируемое обучение, плотное взаимодействие с работодателями, социальными партнерами. Условия развивающей образовательной среды способствуют профессиональному и личностному росту обучающихся. В рамках специальности действуют программы наставничества.

Особенностью обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» является тот факт, что в состав учебных групп входят студенты из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также студенты с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалиды. В этой связи, в течение учебного года работа с данной категорией обучающихся строится на психолого-педагогическом сопровождении и социальной поддержке. Педагог-психолог, социальный педагог, осуществляют индивидуальную и коллективную формы работы.

Работа социально-психологической службы техникума, комиссии по примирению, психолого-педагогического консилиума обеспечивают комфортную психологическую среду в образовательном и воспитательном пространстве техникума, решение конфликтных ситуаций в диалоговом режиме, направление (при необходимости) на лечение нуждающихся в этом обучающихся.

Одной из мер социальной поддержки обучающихся является стипендиальное обеспечение обучающихся различного уровня: базовая академическая стипендия (обучающиеся на «хорошо» и «отлично» по итогам учебных полугодий); именная стипендия (активисты внеучебных мероприятий по итогам учебных полугодий); разовое материальное поощрение активиста (активисты внеучебных мероприятий, призёры конкурсов профессионального мастерства и спортивных соревнований). Для малообеспеченных обучающихся выплачивается ежемесячная социальная стипендия. Студенты, проявившие выдающиеся способности в освоении специальности и являющиеся победителями профессиональных конкурсов регионального и всероссийского уровней получают именную стипендию Правительства РФ.

Один раз в течение учебного года, нуждающимся обучающимся, выплачивается материальная помощь при наличии документально-подтвержденных оснований, прописанных

в локальном нормативном акте к Уставу «Положение о стипендиальном обеспечении и иных мерах социальной поддержки обучающихся»).

Обучающиеся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» имеют студенческий актив и студенческих лидеров, представляют своих студентов в Студенческом Совете. Лидеры совместно с кураторами организуют включение студентов в мероприятия социальной и воспитательной значимости.

В течение учебного года, студенты данного направления подготовки включены в деятельность: «Движение первых»; студенческий спортивный клуб НТТ, военно-патриотический клуб «Патриот»; «Амбассадоры Професионалитета»; студенческий Медиациентр «НТТ»; творческие объединения.

Студенты по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» в течение учебного года принимают участие в реализации социальных проектов техникума «С открытым сердцем», «Тёплая лапа Ирбиса», «Школа студенческого актива», «Команда года», «АртВесна». Работа в данном направлении способствовала повышению социальной активности студентов.

Студенты по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» участвовали в очных конференциях с социальными партнёрами и работодателями: «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP».

Приняли участие в Республиканском молодёжном образовательном форуме «Работа молодым», в рамках которого участвовали в мастер-классах, семинарах панельных дискуссий с разъяснением практических механизмов самостоятельного поведения на рынке труда и трудовой самореализации.

Студенты по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» стали участниками Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Производство мясных продуктов».

Студенты по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» участвовали во всех профилактических мероприятиях: дни здоровья; единые уроки профилактики; акция «Сообща – где торгуют смертью», акция «Мир без наркотиков», акция СТОП ВИЧСПИД, что способствовало формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни.

Приняли участие в Спартакиаде по различным видам спорта, где были одержаны победы в различных спортивных номинациях: баскетбол, легкая атлетика, минифутбол, волейбол, настольный теннис. В составе сборной спортивной команды техникума выступали на городских, зональных и республиканских спортивных соревнованиях.

В рамках военно-патриотических мероприятий, студенты по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» продуктивно участвовали в Дне призывника, соревнованиям по военно-прикладным видам спорта. А также, обучающиеся стали активными участниками патриотических акций: Бессмертный полк; Георгиевская ленточка; Письмо солдату; Герой моей семьи и др., которые повлияли на формирование патриотического сознания студентов.

Самыми яркими мероприятиями духовно-нравственного и гражданско-патриотического воспитания с участием студентов по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» стали: урок памяти «Непокорённый», посвященный снятию блокады Ленинграда; уроки мужества к памятным датам российской истории; встречи с ветеранами СВО, воинами-интернационалистами; День матери; День отца; День старшего поколения. Участие в данных мероприятиях способствовало творческому развитию и патриотическому воспитанию.

Студенты по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» приняли участие в конкурсах плакатов и рисунков по темам: здоровый образ жизни; Знакомьтесь, первый курс; стенгазета ко Дню защитника Отечества; День Победы;

День учителя. А также стали участниками студенческих флэшмобов «Движение первых», «Молодежь против наркотиков», «Ты в хорошей компании в рамках популяризации ФП «Профессионалитет». Ко дню СПО студенты стали участниками акций и мероприятий, способствующих популяризации среднего профессионального образования.

Развитию талантов отдельных студентов по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» способствовало также участие в праздничных и концертных мероприятиях, посвященных Дню учителя, новому году, Дню студента, международному женскому дню, Дню защитника Отечества, Дню Победы. Кроме того, студенты приняли участие в фестивале творчества «Звёздный дождь», «День первокурсника», «Студенческая весна» и др. Обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» занимают различными направлениями волонтерской деятельности. В течение учебного года, самыми массовыми волонтерскими акциями стали «С открытым сердцем», «Подарки и письма героям СВО», «Зеленый мир» и др.

В техникуме имеется большое количество кружков и спортивных секций: волейбол; баскетбол; настольный теннис, мини-футбол; творческие объединения; волонтерский отряд «Горящие сердца». 9% обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» посещают кружки в техникуме и по месту жительства, в том числе дети-сироты и обучающиеся «группы риска».

Вместе с тем, среди обучающихся по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» не все студенты мотивированы к выбранной профессии, охвачены мероприятиями, конкурсной и волонтерской деятельностью, кружковой работой. Остались обучающиеся, состоящие на профилактических учетах, не всегда внешний вид студентов соответствует требованиям Устава техникума.

На основании вышеизложенного, в новом учебном году перед учебными группами по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» стоят следующие воспитательные задачи:

- усиление сплоченности студенческого коллектива;
- непрерывное формирование мотивации обучающихся к получению профессионального образования СПО, воспитание ответственности за качество обучения;
- увеличение социальной активности студентов, развитие студенческого самоуправления;
- активное включение обучающихся «группы риска» в социальную практику;
- увеличение количества студентов, участвующих в кружках и спортивных секциях;
- формирование соответствия внешнего вида обучающихся требованиям Устава техникума;
- увеличение роли семьи в организации образовательного процесса, совместном воспитании студентов.

**Календарный план воспитательной работы
по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, с учетом специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Урок-практикум по проектной деятельности в рамках общеобразовательных дисциплин	Группы 1 курса	По календарным планам преподавателей	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин
2	Рефераты, презентации, доклады по тематике великих исторических событий в России «Непокоренный Ленинград», «Курская битва», «Коренной перелом в ВОВ», «День памяти и скорби» и др.	Группы 1 курса	В соответствии с датами исторических событий	Зам. директора по УВР Преподаватели истории
3	Видеоурок/урок практикум/комбинированный урок по изучению жизни и деятельности великих политических деятелей, деятелей науки, культуры и спорта	Группы 1 курса	В рамках празднования круглых и памятных дат	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин, физики, химии, физической культуре
4	Тематический кураторский час на тему «Стереотипы»	Группы 1-2 курса	Сентябрь	Кураторы групп, педагоги-психологи
5	Организация работы и инструктажи по охране труда в сфере ОП.	Группы 2 курса	Сентябрь	Преподаватель специальных дисциплин Сафиулина Т.А.
6	Выносливость, как элемент подготовки специалиста к будущей трудовой деятельности.	Группы 1-2 курса	Сентябрь	Преподаватель физкультуры Коба В.Д.
7	Математика в профессии.	Группы 1 курса	Сентябрь	Преподаватель математики Валиева Г.Р.

8	Государственные символы Республики Татарстан. Развитие промышленности в Республике Татарстан. Герб как символ истории и культуры города Набережные Челны.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель татарского языка Абдрахимова А.А.
9	Применение высокопродуктивных пород, сортов и штаммов в сельском хозяйстве и промышленности.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель химии Глумова Н.П.
10	Оформление ТТК согласно нормативной документации.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель информатики Панкова Н.В.
11	Язык и речь. Умеем ли мы говорить на кухне	Группы 1-2 курса	Октябрь	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
12	Пищевые отравления организма	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель специальных дисциплин Куликова М.А.
13	Вирусы. Профилактика заболеваемости	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель специальных дисциплин Куликова М.А.
14	Всемирный день этикета. Речевой этикет	Группы 1-2 курса	Октябрь	Преподаватели иностранного языка
15	Методы обработки пищевых продуктов с целью профилактики вирусных инфекций.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель биологии Глумова Н.П.
16	Проблематика романа «Отцы и дети». Русская кухня.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель литературы Кирилова А.М.
17	Уроки мужества, посвящённые Дню неизвестного солдата и началу контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой	Группы 1-2 курса	05.12.2024	Преподаватели истории
18	Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Психология трапезы.	Группы 1-2 курса	Январь	Преподаватель литературы Кирилова А.М.
19	Уроки мужества, посвящённые Дню воинской славы России, победе в Сталинградской битве	Группы 1-2 курса	Февраль	Преподаватели истории
20	Простое предложение. Главные члены предложения. Накладная и синтаксис	Группы 1-2 курса	Февраль	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
21	Запасы энергоресурсов в мире (практическая работа)	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
22	Гельминтозы, и их профилактика	Группы 2 курса	Февраль	Преподаватель спец. дисциплин

				Куликова М.А.
23	Кураторский час на тему «Города трудовой доблести»	Группы 1 курса	Март	Зам. директора по УВР, кураторы
24	Правила безопасности при работе с оборудованием.	Группы 2 курса	Март	Преподаватель ОБЖ
25	Эвакуационные знаки на ПОП	Группы 1 курса	Апрель	Преподаватель ОБЖ Глумова Н.П.
26	Урок-диктант/Конкурс чтецов/Реферат, посвященный международному Дню родного языка	Группы 1-2 курса	Апрель	Зам. директора по УР Преподаватель родного языка, русского языка и литературы
27	Проведение расчетов ЖБУ согласно представленной документации.	Группы 1 курса	Май	Преподаватель информатики Панкова Н.В.
28	День города-героя Санкт-Петербург. Крупные города РФ	Группы 1 курса	Май	Преподаватели иностранного языка
29	Питание современного человека	Группы 2 курса	Июнь	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
30	Выносливость как элемент подготовки специалиста к будущей трудовой деятельности.	Группы 1-2 курса	Июнь	Преподаватель физкультуры Коба В.Д.
31	Уроки мужества, посвящённые Дню памяти и скорби	Группы 1-2 курса	22.06.2025	Преподаватели истории
32	Урок-практикум/ рефераты/доклады, посвященные юбилейным датам русских писателей	Группы 2-3 курсов	В течение учебного года	Преподаватель русского языка и литературы
33	Урок-практикум по финансовой грамотности	Группы 1-2 курсов	Октябрь; март	Зам. директора по УР Преподаватели экономики, математики, специальных дисциплин
34	Урок правовой грамотности	Группы 2 курса	Сентябрь, декабрь, март	Зам. директора по УР Преподаватели права
35	Всероссийская акция «Цифровой диктант»	Группы 2 курса	29.09.2024-15.10.2024	Преподаватель информатики
36	Предметные недели по общеобразовательным дисциплинам: деловая игра, олимпиада, викторина,	Группы 1-2 курсов	По графику предметных недель	Зам. директора по УР Преподаватели

	конкурс, турнир, доклад, презентация, сочинение, конкурс рисунков			общеобразовательных дисциплин
37	Неделя профессии: конкурс профессионального мастерства, турнир, викторина, презентация	Группы 2 курса	По графику недель профессии	Зам. директора по УР Зам. директора по УПР Мастера п/о Преподаватели профессиональных и специальных дисциплин
38	Экскурсии на базовые предприятия партнеры/работодатели, посвященные Дню труда, трудовым династиям	Группы 1 курса	Октябрь, ноябрь, февраль, март, апрель, май	Зам. директора по УПР Мастера п/о
39	Дни профессионального развития: встреча с работодателями/ экскурсия на базовые предприятия/круглый стол	Группы 1-2 курсов	1 раз в квартал	Зам. директора по УПР
40	Викторина/беседа/классный час по изучению Российской патриотической символики, посвященные Дню Герба РФ	Группы 1 курса	30 ноября	Зам. директора по УВР Библиотекарь
41	Неделя финансовой грамотности: Онлайн тестирование; единый урок; урок практикум; видеоуроки	Группы 1-2 курсов	Март	Зам. директора по УР Преподаватель экономики
42	Выставка книг к памятным и знаменательным датам	Все студенты	В течение года	Библиотекарь
43	Мероприятия Всероссийского общества «Знание»: встречи, дискуссии	Группы 1-2 курсов	По плану мероприятий общества «Знание»	Зам. директора по УВР
44	Тематические экскурсии в музеи и на выставки	Группы 1-2 курсов	В течение года	Кураторы
45	Военно-спортивные внеучебные мероприятия: День призывника, соревнования по военно-прикладным видам спорта	Группы 1-2 курсов	В течение года	Зам. директора по УВР Преподаватель организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания
46	Физкультурно-оздоровительная деятельность: спортивные соревнования, день здоровья, Спартакиада и др.	Группы 1-2 курсов	Ежемесячно Апрель	Руководитель физвоспитания
47	Профориентационные внеучебные мероприятия: проекты Профессориат, Дни открытых дверей, мастер-классы по специальности	Амбассадоры	По плану профориентации	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Кураторы

				команды «Амбассадоры профессионалитет а»
48	Региональные конкурсы и мероприятия, посвященные Дню профтехобразования	Группы 1-2 курсов	Сентябрь	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Кураторы
49	Трудовые субботники	Группы 1-2 курсов	В течение года	Завхоз Кураторы
50	Реализация мероприятий студенческого спортивного клуба «НТТ»	Участники клуба «НТТ»	По плану клуба «НТТ»	Руководитель физвоспитания Преподаватели физической культуры
51	Реализация мероприятий военно- патриотического клуба «Патриот»	Участники ВПК «Патриот»	По плану ВПК «Патриот»	Преподаватель- организатор ОБЖ
52	Проведение Дня открытых дверей для школьников	Школьники и	Октябрь Апрель	Администрация Преподаватели Амбассадоры
2. Кураторство				
1	Праздник «День знаний». Кураторский час: знакомство с Уставом техникума, локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса.	Группы 1 курса	02.09.2024	Зам. директора по УВР Кураторы
2	Тематический кураторский час на тему «Экстремизму – НЕТ!», приуроченного ко «Дню солидарности в борьбе с терроризмом»	Группы 1- 2 курса	03-06.09.2024	Зам. директора по УВР Кураторы
3	Проведение внеурочных занятий «Разговоры о важном»	Группы 1-2 курса	Каждый понедельник	Кураторы
4	Тематические классные часы «Терроризм-угроза обществу»; «Молодежные движения: «за» и «против»; «Толерантность – требование времени»; «Девиз по жизни – ЗОЖ»; «Правила безопасного поведения»; правовые беседы и др.	Группы 1-2 курса	1 раз в месяц по плану	Зам. директора по УВР Кураторы
5	Инструктажи по технике безопасности	Группы 1-2 курса	Сентябрь; январь Внепланово	Кураторы
6	Укрепление дисциплины, посещаемости учебных занятий, успеваемости: классные часы, родительские собрания, индивидуальные беседы, официальные письма родителям/законным представителям	Группы 1-2 курса	В течение года по мере необходимост и	Администрация Кураторы Социальный педагог Педагог-психолог

7	Организация работы по ведению Уголка группы: Памятка для студента; поздравления; расписание; актуальная информация и др.	Актив группы	Ежемесячное обновление	Староста и актив учебной группы
8	Выявление лидеров, формирование студенческого актива, выборы старосты группы: распределение ответственных по направлениям работы, контроль и поощрение студенческого самоуправления	Актив группы	Сентябрь В течение учебного года	Кураторы
9	Организация поздравлений с днем рождения, успехами в учебной, профессиональной, творческой, спортивной и иной деятельности	Актив группы Победители конкурсов, олимпиад и т.п.	В дни рождения По итогам учебной и внеучебной деятельности	Староста и актив учебной группы
10	Организация внеурочной деятельности обучающихся, сплочение коллектива: участие в культурно-массовых мероприятиях, спортивных соревнованиях, кружках, волонтерской деятельности, общественно-полезном труде	Группы 1-2 курса	В течение учебного года по плану внеклассных мероприятий	Руководитель физвоспитания Руководители кружков Кураторы
11	Работа с обучающимися, проживающими в общежитии техникума: разъяснение правил проживания в студенческом общежитии; взаимодействие с воспитателями общежития; контроль досуга; приобщение к культурно-массовым мероприятиям в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Систематический По мере необходимости	Администрация Воспитатель Социально-психологическая служба Кураторы
12	Индивидуальная и профилактическая работа: беседы; приобщение к профилактическим мероприятиям, кружкам и волонтерской деятельности	Группы 1-2 курса	Систематический По мере необходимости	Администрация Кураторы
13	Работа с обучающимися «группы риска»: составление документации (карточка учета, план сопровождения, характеристика, анкета и др.); беседы; взаимодействие с родителями/законными представителями; выявление интересов, приобщение к мероприятиям; вызов на Совет профилактики правонарушений	Студенты «группы риска»	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Воспитатели Социально-психологическая служба Кураторы
14	Взаимодействие с администрацией, преподавателями: мини-педагогический совет; беседы; Совет профилактики правонарушений	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Администрация Преподаватели Кураторы

15	Проведение родительских собраний	Родители	1 раз в семестр	Администрация Кураторы
16	Взаимодействие с родителями	Родители	В течение года	Администрация Социально-психологическая служба Кураторы
17	Социальная поддержка: социальный паспорт группы; социальная стипендия; материальная помощь; юридическая помощь; помощь в трудной жизненной ситуации	Группы 1-2 курса	Сентябрь В течение учебного года	Социальный педагог Преподаватели Кураторы
18	Работа по формированию Портфолио личностных достижений обучающихся/выпускников: сбор грамот, дипломов, сертификатов, благодарственных писем на каждого студента; формирование Приказов/Распоряжений с объявлением благодарности за различные достижения	Группы 1-2 курса	Систематический и Формирование папок с Портфолио в конце каждого полугодия	Кураторы Студенты групп
19	Профориентационная деятельность: участие в формировании учебной группы в рамках приемной кампании; классные часы и беседы о выбранной профессии; мотивация к участию в профессиональных конкурсах и мероприятиях; содействие трудоустройству выпускников	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Администрация Кураторы Мастера п/о
20	Работа по ведению журнала учебной работы: план работы на год; анализ работы за предыдущий год; социальный паспорт группы; сведения об обучающихся и родителях; сведения о нарушениях и поощрениях студентов; протоколы родительских собраний и собраний учебной группы; методические материалы к классным часам, иное	Группы 1-2 курса	Систематический контроль в конце каждого полугодия	Зам. директора по УВР Кураторы
3. Наставничество и поддержка				
1	Формирование новой базы по наставникам и наставляемым: педагог студент; работодатель-студент	Группы 1-2 курс	Сентябрь Далее по мере необходимости	Администрация Куратор
2	Организация наставничества в отношении трудных подростков: закрепление общественного воспитателя; план индивидуального сопровождения; социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу	Трудные подростки и группы 1-2 курса	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
3	Организация наставничества в отношении обучающихся из категории	Студенты из	В течение учебного года	Куратор Социальный

	детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: выявление интересов; социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу, волонтерство	категории детей-сирот		педагог Педагог-психолог
4	Организация наставничества в отношении обучающихся инвалидов и ОВЗ: социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу, волонтерство	Студенты из категории ОВЗ	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
5	Организация наставничества обучающихся, отлично осваивающих выбранную профессию: закрепление наставника мастера п/о; подготовка и участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, чемпионатах, мастер классах и т.п. (совместно с работодателем)	Отличник и по специальности	В течение учебного года	Куратор Преподаватели профессиональных дисциплин
6	Организация наставничества работодателей предприятий-партнеров: курирование производственной практики	Группы на производственной практике	В соответствии с учебным планом	Зам. директора по УПР Мастер п/о Куратор
7	Организация наставничества в отношении обучающихся-участников студенческого спортивного клуба «НТТ»: выявление спортивных студентов, объединение их в клуб; закрепление руководителя-наставника; организация спортивных соревнований, дней здоровья, спортивных акций	Участник и клуба «НТТ»	В течение учебного года по плану спортивного клуба «НТТ»	Рук. спортивного клуба «НТТ» Куратор
8	Организация наставничества в отношении обучающихся-участников первичной ячейки «Движение первых»: выявление мотивированных студентов, объединение их в ячейку РДДМ «Движение первых» по направлениям; закрепление руководителя-наставника; организация и проведение мероприятий и акций в рамках Движения	Участник и «Движение первых»	В течение учебного года по плану РДДМ «Движение первых»	Советник директора по воспитанию Куратор
9	Оказание психолого-педагогической, методической, юридической помощи в преодолении затруднений: консультации; беседы; телефон и служба доверия др.	Студенты, нуждающиеся в помощи	По мере необходимости и в течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог Юрисконсульт
4. Основные Воспитательные мероприятия				
1	День знаний: торжественная линейка	Группы 1 курса	2 сентября	Администрация Куратор
2	Патриотические акции «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Георгиевская	Группы 1-2 курса	В соответствии с	Зам. директора по УВР

	ленточка», ко Дню народного единства, Дню России и др.		памятными историческим и датами	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
3	Военно-спортивные игры	Группы 1-2 курса	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ
4	Мероприятия в рамках проектов президентской платформы «Россия – страна возможностей»: Большая перемена, Другое дело, и др.	Участник и из групп	По плану мероприятий платформы	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию
5	Эколого-трудовые мероприятия: субботники и трудовые десанты	Группы 1-2 курса	В течение года	Завхоз Кураторы
6	Спартакиада: легкая атлетика; волейбол; баскетбол; мини-футбол; настольный теннис	Группы 1-2 курса	В течение года по плану руководителя физвоспитания	Руководитель физвоспитания Преподаватель физической культуры
7	Посвящение в студенты	Группы 1 курса	Сентябрь	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор Куратор
8	Кружковая работа и спортивные секции	Участник и кружков	По плану кружков и секций	Зам. директора по УВР Руководители кружков
9	День учителя: торжественное мероприятие; конкурс плакатов и поздравлений	Студенческий актив Группы 1-2 курса	5 октября	Старший п.д.о. Педагог-организатор
10	Выездная «Школа студенческого актива»	Группы 1-2 курса	Октябрь	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
11	Всемирный день борьбы со СПИДом: беседы; лекция	Группы 1-2 курса	1-5 декабря	Зам. директора по УВР Социальный педагог
12	Новогодний концерт	Группы 1-2 курса	28 декабря	Старший п.д.о. Педагог-организатор

13	День студента: праздничные мероприятия, акция «Отруби хвост»	Группы 1-2 курса	25 января	Старший п.д.о. Педагог-организатор
14	Праздничный концерт «Февромарт»	Группы 1-2 курса	6 марта	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор
15	Фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»: участие в номинациях «Вокал», «Театр», «Художественное слово», «Танец», «Оригинальный жанр»	Участник и творчески х кружков	Март - Апрель	Старший п.д.о. Педагог-организатор
16	Праздничный концерт, посвященный Дню Победы, участие в городском параде	Группы 1-2 курса	6-9 мая	Зам. директора по УВР
17	Творческие внеклассные мероприятия: посвящение в студенты, фестиваль «Звёздный дождь», конкурс студенческого творчества «Студенческая весна», новогоднее представление, конкурс «Команда года» и др.	Группы 1-2 курса	По плану творческих внеучебных мероприятий	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
18	Международный день защиты детей: конкурсы; акции	Группы 1-2 курсов	1 июня	Советник директора по воспитанию
19	Организация досуга обучающихся, проживающих в общежитии	Обучающиеся, проживающие в общежитии	По плану работы в общежитии	Зам. директора по УВР Воспитатели
20	Реализация мероприятий социальных проектов техникума: «Команда года», «С открытым сердцем», «АРТ-весна» и др.	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию Старший п.д.о. Педагог-организатор
21	Реализация мероприятий в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР, УВР Заведующий отделением
22	Торжественное вручение дипломов; награждение лучших выпускников	Выпускные группы	30 июня	Зам. директора по УВР, УР, УПР Старший п.д.о. Педагог-организатор Куратор
23	Взаимодействие с организациями Лига студентов	Активисты	В течение учебного года	Зам. директора по УВР

		студенческого самоуправления		Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию
24	Взаимодействие с общественными организациями и муниципальными социальными партнерами из числа учреждений культуры и досуга, проведение Дня молодежи и Дня общественных организаций	Студенческий актив	В течение учебного года 24 июня 19 мая	Зам. директора по УВР Старший п.д.о.
25	Реализация мероприятий в рамках «Движение первых»	Участник и «Движение первых»	По плану РДДМ «Движение первых»	Советник директора по воспитанию
26	Онлайн марафон «Команда первых. Просто действуй!»	Участник и «Движение первых» В	Сентябрь	Советник директора по воспитанию

5. Организация предметно-пространственной среды

1	Организация среды учебной лаборатории и кабинета по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» (стенды, стойки, информация и др.)	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Куратор Старосты групп
2	Оформление уголка учебной группы	Студенческий актив группы	В течение учебного года	Куратор Старосты групп
3	Организация предметно-пространственной среды студенческого общежития техникума: стенды «Информация», «Жизнь общежития», «Совет общежития», «Социально-психологическая служба»; стойки с актуальной информацией	Студенты, проживающие в общежитии	Обновление сентябрь По мере необходимости и в течение учебного года	Зам. директора по УВР Воспитатель
4	Организация предметно-пространственной среды событийного дизайна: почетные грамоты и дипломы; информационные стенды со сменной информацией: недели профессий, рисунки и плакаты к праздникам, конкурсные материалы и др.	Студенческий актив группы	В ходе проведения мероприятий	Куратор Староста группы

6. Взаимодействие с родителями/законными представителями

1	Родительские собрания, лектории; родительские чаты; Памятки и уведомления для родителей	Родители студентов	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Куратор Социальный педагог

				Педагог-психолог
2	Деятельность родительских объединений: родительский Комитет; Совет родителей	Участники родительского Комитета	По мере необходимости	Зам. директора по УВР Куратор
3	Участие в деятельности молодежных объединений: Студенческий совет, «Движение первых»	Родители студентов	В течение учебного года По планам работы объединений	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию Куратор Председатель студенческого Совета
4	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся, совершивших противоправные поступки: постановка на профилактический учет; беседы; посещение семьи; Совет профилактики правонарушений	Обучающиеся «группы риска»	По планам индивидуального сопровождения По мере необходимости	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор
5	Взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: соглашения о взаимодействии; Совет профилактики правонарушений; беседы; лектории; совместные собрания	Обучающиеся из категории детей-сирот	В течение учебного года По плану социального педагога	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор Воспитатель
6	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся из категории детей-инвалидов и ОВЗ: беседы; лекторий; психолого-педагогический консилиум; педагогический Совет	Обучающиеся из категории инвалиды и ОВЗ	В течение учебного года По плану кураторов	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор Воспитатель
7	Участие во внеучебных мероприятиях техникума	Родители студентов	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Куратор Председатель студенческого Совета
7. Самоуправление				
1	Формирование студенческого Совета: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Представители групп 1-2 курса	Сентябрь	Старший п.д.о. Педагог-организатор

2	Формирование Совета общежития: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Студенты, проживающие в общежитии	Сентябрь Январь	Воспитатель
3	Деятельность лидеров и активистов студенческого самоуправления: студенческий Совет; внеучебные мероприятия; молодежные объединения; волонтерство; Совет профилактики; субботники; молодежные фестивали и форумы	Студенческий актив	В течение учебного года	Старший п.д.о. Педагог-организатор Председатель студенческого Совета
4	Участие в деятельности молодежных объединений: Студенческий совет; «Движение первых»; студенческий спортивный клуб «НТТ», военно-патриотический клуб «Патриот»	Студенческий актив	В течение учебного года По планам работы объединений	Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию Руководитель ВПК «Патриот» Председатель студенческого Совета
5	Студенческое самоуправление в медиапространстве техникума: Радио СтудФМ»; Социальные сети; Телеграм-канал; Сайт техникума; Медиаконкурсы; Проект «Профессионалитет»	Студенческий актив	В течение учебного года По плану студенческого Медиацентра	Администрация Старший п.д.о. Председатель студенческого Совета
8. Профилактика и безопасность				
1	Объектовые тренировки (в учебных корпусах и зданиях общежитий)	Группы 1-2 курса	В течение учебного года по плану	Начальник ГО и ЧС Администрация Преподаватели Куратор
2	Инструктажи по ТБ и охране труда	Группы 1-2 курса	Сентябрь, январь Внеплановые Перед выездом на мероприятия	Куратор
3	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группы 1-2 курса	Ежемесячно	Зам. директора по УВР Социальный педагог
4	Социально-психологическое тестирование	Группы 1-2 курса	Октябрь	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
5	Наркоосмотры	Группы 1-2 курса	По плану ГНД	Педагог-психолог

				Социальный педагог
6	Классные часы, беседы по тематике профилактики деструктивного поведения в учебное и внеурочное время	Группы 1-2 курса	По плану Кураторов	Зам. директора по УВР Куратор
7	Лекции сотрудников ГНД, ПДН, полиции и ГИБДД	Группы 1-2 курса	В течение года	Зам. директора по УВР Социальный педагог
8	Профилактические мероприятия: месячник по безопасности; месячник по профилактике борьбы с наркоманией; Совет профилактики правонарушений; социально психологическое тестирование; акции «Здоровье – твоё богатство», «Один день без сигарет», «СтопВичСпид; мероприятия по правилам безопасного поведения в каникулярные и праздничные дни, в вечернее время и др.	Группы 1-2 курса	По плану профилактических мероприятий	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию Социальный педагог Педагог-психолог
9	Участие в реализации социальных проектов профилактической направленности: «Твоя территория»; «Молодёжный континент» и др.	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Социальный педагог
10	Тренинги/индивидуальные беседы/анкетирование по профилактике суицидального поведения	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Педагог-психолог
11	Профилактическая деятельность в отношении обучающихся из социально опасных категорий (дети-сироты, иностранные граждане, инвалиды; обучающиеся с ОВЗ): правовые и воспитательные беседы; тренинги; включение во внеучебную деятельность, массовые профилактические мероприятия (совместно с инспектором ПДН)	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
12	Работа с обучающимися, оказавшимися в трудной жизненной ситуации: индивидуальное консультирование; правовая помощь; материальная помощь; социальная поддержка; встречи с родителями; памятки «Телефон доверия» и др.	Группы 1-2 курса	По мере необходимости	Педагог-психолог Социальный педагог
13	Информирование о чрезвычайных происшествиях по установленной форме (Министерство образования и науки РТ, УО, КДН, органы опеки и	Группы 1-2 курса	В день ЧП	Зам. директора по УВР

	попечительства, законные представители)			
14	Мониторинг безопасности образовательной среды	Группы 1-2 курса	Апрель - май	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
9. Социальное партнерство и участие работодателей				
1	Совместная деятельность по формированию документации: рабочая программа воспитания; Договор/Соглашение о сотрудничестве и др.	Группы 1-2 курса	Сентябрь В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УВР, УР
2	Курирование производственной практики: наставничество; дневник производственной практики	Группы 1-2 курса	Согласно учебному плану	Зам. директора по УПР Мастера п/о
3	Совместное проведение конкурсов профессионального мастерства	Группы 1-2 курса	По плану конкурсов	Зам. директора по УПР, УР
4	День открытых дверей: презентация специальности; мастер классы по специальности; встречи с работодателями	Школьники Студенты Амбассадоры	Октябрь Апрель	Администрация Мастера п/о Преподаватели
5	День партнера: экскурсии на базовые предприятия; встречи с работодателями; информация о производстве предприятий-партнеров	Группы 1 курса	1 раз в квартал	Зам. директора по УПР
6	Совместное проведение массовых спортивно-развлекательных, интеллектуальных мероприятий	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР, УВР
7	Мастер-классы по специальности; презентация профессий и предприятий партнеров; экскурсионная программа	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР
8	Открытые дискуссионные площадки на территории предприятий-партнеров и площадках техникума, круглые столы	Группы 2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Работа со школами г. Набережные Челны: выезды; приглашение в техникум на мастер-классы по специальности, курсы дополнительного образования, дни открытых дверей, школьная научно-практическая конференция	Школьники Студенты волонтеры амбассадоры	По графику работы со школами	Администрация Руководитель ОПОиМ
2	Дополнительные курсы профессиональной переподготовки	Группы 1-2 курса		Руководитель ОПОиМ
3	Неделя специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»	Группы 1-2 курса	По графику недель профессии	Мастера/о Преподаватели профессиональных дисциплин

4	Конкурсы профессионального мастерства «Профессионалы»	Группы 2 курса	По графику конкурсов профессионального мастерства	Зам. директора по УПР, УР Мастера/о Преподаватели профессиональных дисциплин
5	Чемпионаты профессионального мастерства «Абилимпикс»	Студенты инвалиды	По графику Чемпионатов «Абилимпикс»	Зам. директора по УПР Мастера п/о
6	Воспитательные мероприятия профессиональной направленности: студенческая конференция «Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего»	Группы 1-2 курса	Апрель	Зам. директора по НМР
7	Оформление Портфолио студентов	Группы 1-2 курса	В течение года	Зам. директора по УР Кураторы
8	Содействие трудоустройству выпускников, трудоустройства выпускников, находящихся в зоне риска; индивидуальная помощь выпускникам из числа сирот и выпускников с ОВЗ	Выпускные группы	В течение учебного года	Зам. директора по УПР
9	Взаимодействие с ВУЗами: дни открытых дверей; рекламные буклеты; встречи; анкетирование	Группы 2 курса	Февраль-июнь	Преподаватели
10	Конкурс профессионального мастерства «Богатство осени»	Группы 1-2 курса	Октябрь	Зам. директора по УР, УПР
11. Инклюзивная среда				
1	Создание безбарьерной среды для лиц с ОВЗ; включение студентов с ОВЗ в конкурсную, внеучебную, волонтерскую деятельность, общественно-полезный труд	Студенты с ОВЗ	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Социальный педагог Педагог-психолог
2	Организация профориентационной работы с обучающимися из числа инвалидов и лиц с ОВЗ: мастер-классы по профессиям; экскурсии; дополнительные курсы профессиональной переподготовки	Студенты с ОВЗ	Октябрь - май	Социальный педагог
3	Организация участия студентов с ОВЗ в Чемпионатах «Абилимпикс»: выявление профессионально мотивированных студентов; подготовка и участие в Чемпионате по компетенциям.	Студенты с ОВЗ групп В	По графику Чемпионата Абилимпикс	Зам. директора по УПР Мастера п/о
4	Организация участия студентов с ОВЗ в профессиональных конкурсах и олимпиадах	Студенты с ОВЗ	По графику конкурсов	Зам. директора по УПР Мастера п/о Преподаватели

5	Участие студентов с ОВЗ во внеучебных мероприятиях и спортивных соревнованиях: мероприятия техникума; региональные мероприятия для лиц с ОВЗ и др.	Студенты с ОВЗ	По графику мероприятий	Социальный педагог Педагог-психолог Куратор
6	Организация досуга и летней занятости лиц с инвалидностью и ОВЗ: привлечение в кружки и спортивные секции; поддержка индивидуальных увлечений; летняя занятость	Студенты с ОВЗ	В течение учебного года Июнь-август	Социальный педагог Куратор
7	Оказание психолого-педагогической, методической, юридической помощи в преодолении затруднений лицам с инвалидностью и ОВЗ: консультации; беседы; телефон и служба доверия др.	Студенты с ОВЗ, нуждающиеся в помощи	По мере необходимости и в течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог Юрисконсульт
8	Помощь в трудоустройстве лицам с инвалидностью и ОВЗ: консультирование; ярмарка вакансий; центр занятости, сайт НТТ, цифровая платформа «Работа России»	Студенты с ОВЗ выпускных групп	В течение учебного года	Зам. директора по УПР Куратор Социальный педагог

12. Студенческий Медиацентр

1	Разностороннее информирование школьников, молодежи, сотрудников, социальных партнеров о деятельности техникума через собственные информационные ресурсы (сайт ОУ, группы ВКонтакте, Телеграмм-канал) и пресс-релизы в СМИ	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	В течение учебного года	Заведующий отделением
2	Популяризация федерального проекта «Профессионалитет»: беседы; классные часы; анкетирование; видеоролики; фоторепортажи; конкурсы и др.	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	По графику мероприятий проекта	Заведующий отделением
3	Участие студенческого Медиацентра в региональных развивающих медиафорумах, квестах, конференциях, слетах и др.	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	По плану форумов и др. региональных мероприятий	Заведующий отделением
4	Профориентационная деятельность студенческого Медиацентра: разработка и выпуск рекламных буклетов; освещение профориентационных мероприятий на собственных ресурсах и в СМИ; работа в рамках приемной кампании (интервью, видеоролики, фоторепортажи)	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	В течение учебного года Июнь – август	Заведующий отделением
5	Управленческая деятельность Медиацентра: координация; контроль	Участники Медиацентра группы	В течение учебного года	Заведующий отделением

		1-2 курс		
13. Добровольчество				
1	Формирование волонтерской среды как части студенческого самоуправления: поддержка добровольческих инициатив студентов; продвижение добровольческой деятельности	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
2	Организация регистрации студентов на платформах социальной активности ЕИС «Добровольцы России», «Добро.ру»	Группы 1-2 курса	Сентябрь В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
3	Организация обучения и подготовки в сфере добровольчества: курсы, лекторий, вебинар, семинар, форум, круглый стол на платформах «Добро.ру», «Россия – страна возможностей», «Другое дело», участие в городском проекте «Школа добровольцев» и др.	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
4	Деятельность волонтерского отряда «Горящие сердца»: волонтеры внеучебных мероприятий, социальной инклюзии и др.	Участники волонтерского отряда	В течение учебного года	Педагог-организатор
5	Экологические субботники и акции; участие в городском конкурсе социальной экорекламы «Зеленый мир», проекте «Экозабег» и др.	Участники волонтерского отряда	В течение учебного года	Педагог-организатор
6	Деятельность волонтеров Победы: организация поздравлений ветеранов; проведение патриотических акций «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Стена памяти», «Свеча памяти»; реализация проектов патриотической направленности	Участники волонтерского отряда активисты Студсовета	Апрель, май	Старший п.д.о. Педагог-организатор
7	Реализация проектов по здоровому образу жизни	Участники волонтерского отряда	В течение учебного года	Старший п.д.о. Педагог-организатор
8	Разработка системы поощрения активистов-волонтеров: торжественное мероприятие по награждению лучших волонтеров Почетными грамотами, Благодарственными письмами; вручение призов и подарков	Студенты волонтеры	Декабрь, май По итогам волонтерских мероприятий	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор