

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"

Подписано в электронном формате: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"  
DN: c=RU, ou=Рязаньская область, o=Универ. Костычева, д. П. Рязань, st=Ryazan, ou=Рязанский  
агротехнологический университет имени П.А. Костычева, email=university@ryazan-agro.ru, email=university@ryazan-agro.ru, email=university@ryazan-agro.ru, email=university@ryazan-agro.ru,  
ou=Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования "Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.  
А. Костычева", o=Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования "Рязанский государственный агротехнологический  
университет имени П.А. Костычева", email=university@ryazan-agro.ru, email=university@ryazan-agro.ru,  
email=university@ryazan-agro.ru, email=university@ryazan-agro.ru,  
Date: 2023.03.23 15:53:30 +03'00'

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Учебной дисциплины**  
**БД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и средне-  
го профессионального образования

Курс I

Семестр 1, 2

Другая форма контроля 1 семестр

Экзамен 2 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями -Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1568.

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

Разработчик:

Шехова Н.Е., преподаватель ФДПиСПО

Рабочая программа одобрена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин ФДП и СПО 16 марта 2023 г., протокол № \_\_8\_\_.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/И. С. Анисаров/

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

## 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

**Цель дисциплины «Русский язык»:** сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ).

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают:
ЛР 01	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
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 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 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 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 08	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	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
ПРб 01	Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике
ПРб 02	Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью
ПРб 03	Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации
ПРб 04.	Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров
ПРб 05.	Знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой
ПРб 06.	Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка
ПРб 07	Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения
ПРб 08	Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях

ПРБ 09	Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания
ПРБ 10	Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, в том числе:  
лекции, уроки – 32 часов,  
практические занятия – 36 часов,  
промежуточная аттестация - 4 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
лекции, уроки	32
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося	-
<i>Промежуточная аттестация в форме другая форма контроля I семестр экзамен 2 семестр</i>	4

## Тематический план содержания учебной дисциплины «Русский язык»

Наименование раздела/тема	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Введение. Общие сведения о языке</b>	Содержание учебного материала	2  – --	ОК 05 ПР6 02, ЛР 01, ЛР 04, МР 02, МР 04
	1   Русский язык в Российской Федерации и в современном мире. Происхождение русского языка. Основные функции языка в современном обществе. Язык и речь. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
<b>Раздел 1. Русский язык как система средств разных уровней</b>			
<b>Тема 1.1 Взаимосвязь единиц языка разных уровней</b>	Содержание учебного материала	2  – 2	ОК 05 ПР6 02, ЛР 01, ЛР 04, МР 02, МР 04
	1   Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Принципы русской орфографии и русской пунктуации		
<b>Тема 1.2 Разделы науки о языке. Фонетика и орфоэпия</b>	Содержание учебного материала	2  – 2	ОК 04, ОК 05 ПР6 01, ПР6 03, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 02, МР 04, МР 08, МР 09
	1   Понятие фонемы. Соотношение буквы и звука. Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения. Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, не проверяемые, чередующиеся. Правописание звонких и глухих согласных		
<b>Тема 1.3 Морфемика. Словообразование</b>	Содержание учебного материала	2  --	ОК 04, ОК 05 ПР6 01, ПР6 03, ЛР 01, ЛР 04,
	1   Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование и формообразование		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		



			MP 04, MP 09
<b>Раздел 2. Морфология</b>			
<b>Тема 2.1 Имя существительное. Местоимение</b>	Содержание учебного материала		
	1	Лексико-грамматическиеразрядыименсуществительных. Род, число, падеж существительных. Склонение существительных. Разряды местоимений по семантике.	2
		Лабораторныеработы	–
	Практическиезанятия. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных. Правописание местоимений		2
<b>Тема 2.2 Имяприлагательное. Наречие</b>	Содержание учебного материала		
	1	Лексико-грамматическиеразрядыименприлагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий.	2
		Лабораторныеработы	–
		Практическиезанятия. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных)	
<b>Тема 2.3 Имячислительное</b>	Содержание учебного материала		
	1	Лексико-грамматическиеразряды именчислительных. Типы склонения числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2
		Лабораторныеработы	–
	Практическиезанятия. Правописание числительных. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.		2
<b>Тема 2.4 Глагол. Причастие и дее-</b>	Содержание учебного материала		
	1	Система грамматических категорий глагола. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Образование причастий и деепричастий совершенного и несовершенного вида. Употребление форм глагола в речи, морфологическиенормы	2
	Практическиезанятия. Правописаниесуффиксовиокончанийглаголов и причастий.		2

при- частие как особые формы глагола			ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Повторение орфографии и пунктуации</b>	Практические занятия. Повторение орфографии и пунктуации. Диктант (другая форма контроля)	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Синтаксис</b>			
<b>Тема 3.1 Основные единицы синтаксиса</b>	Содержание учебного материала		
	1	Словосочетание.	<b>2</b>
	2	Предложение. Простое предложение. Главные и второстепенные члены предложения.	
	Лабораторные работы		–
Практические занятия: 1. Виды связи слов в словосочетании. 2. Знаки препинания в простом предложении.		<b>2</b> <b>2</b>	ОК 04, ОК 05 ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Тема 3.2 Сложное предложение</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>
	1	Сложносочиненное и сложноподчиненное предложение.	
	2	Сложное бессоюзное предложение	–
	Лабораторные работы		
Практические занятия: 1. Знаки препинания в сложносочиненном и сложноподчиненном предложении. 2. Знаки препинания в сложном бессоюзном предложении.		<b>2</b> <b>2</b>	ПР6 04, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Раздел 4. Текст. Виды его преобразования</b>			
<b>Тема 4.1</b>	Содержание учебного материала		ОК 04,

<b>Текст как произведение речи</b>	1	Признаки и структура текста. Тема, средства и виды связи компонентов текста	<b>2</b>	ОК 05, ОК 09 ПР6 02, ПР6 03,
		Лабораторные работы	–	
		Практические занятия. Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	<b>2</b>	ЛР 06, ЛР 07, МР 02, МР 04, МР 08, МР 09
<b>Прикладной модуль Раздел 5. Функциональные разновидности русского литературного языка. Особенности профессиональной коммуникации</b>				
<b>Тема 5.1. Научный стиль</b>	Содержание учебного материала			
	1	Научный стиль и его подстили.	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09
		Лабораторные работы Практические занятия. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические). Отраслевые виды словарей	<b>2</b>	ПР6 03, ПР6 04, ПР6 01, ПР6 02, ЛР 07, ЛР 09, ЛР13, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Тема 5.2. Публицистический стиль</b>	Содержание учебного материала			
	1	Жанры публицистики. Виды очерка. Композиционное построение публичной речи	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09
		Лабораторные работы Практические занятия. Диспуты и дискуссии. Правила оппонирования	<b>2</b>	ПР6 03, ПР6 04, ПР6 01, ПР6 02, ЛР 07, ЛР 09, ЛР13, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Тема 5.3. Официально-деловой стиль</b>	Содержание учебного материала			
	1	Стандартизованность текстов официально-делового стиля	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09
		Лабораторные работы Практические занятия. Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет	<b>2</b>	ПР6 03, ПР6 04, ПР6 01,

	деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности. Виды документов в конкретной деятельности		ПР6 02, ЛР 07, ЛР 09, ЛР13, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Тема 5.4 Разговорная- речь</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	1   Особенности разговорной речи. Разговорная речь и устная речь		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР6 03,
	Лабораторные работы	–	ПР6 04, ПР6 01, ПР6 02,
	Практические занятия. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере употребления	<b>2</b>	ЛР 07, ЛР 09, ЛР13, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Тема 5.5 Язык художественной- литературы</b>	Содержание учебного материала		
	1   Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы.	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР6 03,
	Лабораторные работы	–	ПР6 04, ПР6 01, ПР6 02,
	Практические занятия. Изобразительно-выразительные средства в текстах художественной литературы.	<b>2</b>	ЛР 07, ЛР 09, ЛР13, МР 02, МР 08, МР 09
<b>Повторение орфографии и пунктуации</b>	Практические занятия. Повторение орфографии и пунктуации. Диктант (экзамен)	<b>2</b>	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

Основное учебное оборудование:

посадочные места по количеству обучающихся-  
ся, место преподавателя,

комплекту учебно-наглядных пособий,

комплекту учебно-методической документации, в том числе на электронном носителе (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с доступом к сети Интернет;

оргтехники;

ка; мультимедийный проектор.

ор.

доска магнитно-маркерная, POCADA 120-180

интерактивная доска, TRIUMPHBOARD Complete

78 Радиокласс «Сонет-PCM» PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

##### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASERV 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс «Сонет-PCM» PM-1-1, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178

##### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс «Сонет-PCM» PM-1-1, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178

##### **Программное обеспечение:**

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Рыбченкова, Л. М. Русский язык. 10-11 классы. Базовый уровень: учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич [и др.]. - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - 272 с.
2. Рыбченкова Л.М., Александрова О.А., Нарушевич А.Г. Русский язык. 10-11 классы. Базовый уровень. 2-е изд. – М.: Просвещение, 2019.

##### Дополнительная литература:

1. Русский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для соо / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. - 4-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 385 с. - (Народное просвещение). - ISBN 978-5-534-15628-7 : 1489.00.  
URL: <https://urait.ru/bcode/509240>
2. Лекант, Павел Александрович.  
Русский язык : справочник для спо / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 246 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-06698-2 : 1019.00.  
URL: <https://urait.ru/bcode/487326>
3. Сухотинская, Александра Владимировна.  
Русский язык : Учебное пособие / Государственный университет по землеустройству. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 215 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-014533-4. - ISBN 978-5-16-107037-6.  
URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=381922>
4. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для спо / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. - 4-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 389 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00832-6 : 1509.00.  
URL: <https://urait.ru/bcode/491228>
5. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь : учебно-практическое пособие для спо / В. Д. Черняк [и др.] ; под общей редакцией В. Д. Черняк. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 525 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-03886-6 : 1589.00.  
URL: <https://urait.ru/bcode/489776>

##### Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационный портал «Русский язык» <http://www.gramota.ru>
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» <http://www.edu.ru/>
3. Российский общеобразовательный портал <http://window.edu.ru/>

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

Контроль и оценка осуществляются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

<b>Общая компетенция</b>	<b>Раздел/тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1 Темы 1.2-1.3 Раздел 2 Темы 2.1-2.4 Раздел 3 Темы 3.1-3.2 Раздел 4 Темы 4.1 Раздел 5 Темы 5.1-5.5	Устный опрос Тестирование Кейс – задания Практические работы Экзаменационная работа (диктант)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Темы 1.1-1.3 Раздел 2 Темы 2.1-2.4 Раздел 3 Темы 3.1-3.2 Раздел 4 Темы 4.1 Раздел 5 Темы 5.1-5.5	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Фронтальный опрос Кейс-задания Упражнения из учебника Экзаменационная работа (диктант)
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 5 Темы 5.1-5.5	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Сообщения Практические работы Экзаменационная работа (диктант)





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.02 «ЛИТЕРАТУРА»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

**Специальность(ти) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Форма обучения** очная

**Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования**

<b>Курс</b>	1	<b>Семестр</b>	1, 2
<b>Зачет</b>	- семестр	<b>Дифференцированный зачет</b>	2 семестр
<b>Экзамен</b>	- семестр	<b>Другая форма контроля</b>	1 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования .(зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Литература», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Разработчик: Шехова Н.Е., преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК

подпись



Анисаров И.С.

инициалы, фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>5.</b>	<b>ПРИМЕРНЫЕ ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**. Учебная дисциплина «Литература» входит в цикл общеобразовательных учебных дисциплин, сформированный из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО технического профиля профессионального образования.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ)

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают:
ЛР 01	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
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 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
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 08	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	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
ПР6 01	Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике
ПР6 02	Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью
ПР6 03	Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации
ПР6 04	Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров
ПР6 05	Знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой
ПР6 06	Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка
ПР6 07	Сформированность умений учитывать исторический, историко-

	культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения
ПРБ 08	Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях
ПРБ 09	Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания
ПРБ 10	Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	
в т. ч.:	
1. Основное содержание	<b>104</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	56
2. Профессионально ориентированное содержание	<b>22</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
Практические занятия	13
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>4</b>

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Содержание учебного материала	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<b>Введение</b>		
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала).	2	ПР6 07, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, ОК 1-9
<b>1 раздел Человек и его время : классики первой половины XIX века и знакомые образы русской культуры</b>			ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,
<b>1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ</b>	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	-	ОК 1-9



	<p><b>Практические занятия</b> : Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)</p>	2	
<p><b>1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b>          Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.</p>	2	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>

	Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк»		
	<b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя подбор иллюстраций	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
<b>«Дело мастера боится»</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	-	
	<b>Практические занятия:</b> анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
<b>Раздел 2 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b>			ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,
<b>Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на	2	ОК 1-9

<b>отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)</b>	построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"		
	<b>Практические занятия:</b> Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	2	
<b>Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	-	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
	<b>Практические занятия:</b> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) романа (чтение и обсуждение). Составить словарь непонятных и	2	

	устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»»		
<b>Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	2	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
	<b>Практические занятия:</b> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
<b>«Ты профессией астронома</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная	-	

<p><b>метростроевца не удивишь!..»</b></p>	<p>значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой значимостью.</p>		<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык</p>	<p>-</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия :</b> Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов</p>	<p>2</p>	

	с художественным творчеством писателя		
<b>Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода Чтения Евангелия. «Двойники» Раскольниковова: Раскольниковова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольниковова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольниковова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольниковова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольниковова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p>	2	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,</p> <p>ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?»</p> <p>текста-опровержения теории Раскольниковова</p>	2	

<p><b>Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны.  психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.  Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная культура</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p><b>Содержание учебного материала:</b>  Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными деятельности.</p>	<p>-</p>	
<p><b>«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования профессии/</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b> организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям;</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10,</p>

<b>специальность</b>	создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»		ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
<b>Тема 2.7 Крестьянство как собираТЕЛЬНЫЙ герой поэзии Н.А. Некрасова</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре</p>	<b>2</b>	ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
	<p><b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.8 Человек и мир в</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева,</p>	<b>2</b>	



<p><b>зеркале поэзии.</b> <b>Ф.И. Тютчев и</b> <b>А.А. Фет</b></p>	<p>бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.</p>		<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции и подбор иллюстративного материала</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.9</b> <b>Проблема</b> <b>ответственности</b> <b>человека за</b> <b>свою судьбу и</b> <b>судьбы близких</b> <b>ему людей в</b> <b>рассказах А.П.</b> <b>Чехова (1860—</b> <b>1904)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову.</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Инсценировка избранных эпизодов пьесы.</p>	<p>2</p>	

	Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
<b>Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выгледеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура действительное и резюме проектное	-	
	<b>Практические занятия:</b> Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	<b>2</b>	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
<b>Раздел 3 «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература контексте социокультурных процессов эпохи</b>			ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,
<b>Тема 3.1 Мотивы лирики и</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе	2	МР 04,

<p><b>прозы И. А. Бунина</b></p>	<p>«Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя).          Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда.          Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя)          Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта</p>		<p>ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка:          «живопись»          лексики</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.2 Традиции русской классики творчестве А. И. Куприна</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества.          Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,          ОК 1-9</p>
<p><b>Тема 3.3 Герои М. Горького в</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Максим Горький (1868–1936).(актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов</p>	<p>-</p>	

<p><b>поисках смысла жизни</b></p>	<p>Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> Противопоставление индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.</p>	2	
<p><b>Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> От реализма – к модернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие</p>	2	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>

	Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация		
<b>Тема 3.5 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Александр Александрович Блок биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене	<b>2</b>	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
<b>Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие	<b>2</b>	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9

<b>Тема 3.7</b> <b>Драматизм</b> <b>судьбы поэта</b> <b>С. А. Есенин</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сергей Александрович Есенин (1895–1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке	-	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
	<b>Практические занятия</b> : Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, визуальных и музыкальных композиций	2	
<b>Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40 годов XX века</b>			ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04,

<p><b>Тема 4.1</b> <b>Исповедальность лирики</b> <b>М. И. Цветаевой</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой цикла «Ахматовой»» Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>	<p>2</p>	<p>MP 04, MP 08, OK 1-9</p>
<p><b>Тема 4.2</b> <b>Андрей Платонов.</b> <b>«Усомнившийся Макар»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)</p>	<p>-</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, MP 04, OK 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова</p>	<p>2</p>	

<p><b>Тема 4.3</b> <b>Вечные темы в поэзии</b> <b>А. А. Ахматовой</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпilog поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09</p> <p>ОК 1-9</p>
<p><b>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</b></p>	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b> <b>Содержание учебного материала</b> Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) «своего»</p> <p><b>Практические занятия:</b> участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику</p>	<p>-</p> <p><b>2</b></p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09</p> <p>ОК 1-9</p>
<p><b>Тема 4.4</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		



<p><b>«Изгнанник, избранник»:</b> <b>М. А. Булгаков</b></p>	<p>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) .Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09,</p>
	<p>Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования романа</p>		
<p><b>Тема 4.5</b> <b>М. А. Шолохов.</b> <b>Роман-эпопея</b> <b>«Тихий Дон»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа</p>	<p>-</p>	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Работа с эпизодами из выбранных глав</p>	<p>4</p>	
<p><b>Раздел 5 «Поэт и мир»:</b> <b>Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b></p>			<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09,</p>
<p><b>Тема 5.1</b> <b>«Дойти до самой сути»:</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-9</p>

<p><b>Б. Пастернак.</b> <b>Исповедальность</b> <b>лирики А. Г.</b> <b>Твардовского</b></p>	<p>«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...»</p> <p>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.</p> <p>Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</p> <p>«Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем»</p> <p>«Стихи неслыханной искренности и откровенности».</p> <p>Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов</p>	2	

<b>Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b>			ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,
<b>Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью	2	ОК 1-9
	<b>Практические занятия:</b> Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных пьес	2	
<b>Тема 6.2 Тоталитарная</b>	<b>Содержание учебного материала</b> А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В. Т. Шаламов	-	

<b>тема в литературе второй XX века</b>	<p>«Колымские рассказы» (по выбору учителя) Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова</p>		
	<p><b>Практические занятия :</b> Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести</p>	2	
<b>Тема 6.3 Социальная и Нравственная проблематика в литературе второй половины XX века</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b> Чтение и анализ фрагментов повести</p>	2	

	<p>В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика шукшинских произведений</p>		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристик и человека	<p><b>Содержание учебного материала</b> Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, Делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу</p>	-	
	<p><b>Практические занятия:</b> создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «специалист – специалист»</p>	2	<p>ПРб 05 ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, ОК 1-9</p>
<b>Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>			
<b>Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на</p>	-	<p>ПРб 05 ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09 ОК 1-9</p>

	<p>родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя)</p> <p>Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре</p> <p>Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя)</p> <p>«Все есть в стихах – и то и это...»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалог с русской поэзией</p>		
	<p><b>Практические занятия :</b> Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций</p>	2	
<p><b>Тема 7.2</b> <b>Драматургия:</b> <b>традиции и новаторство</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»); Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад</p>	2	

	<p>нравственного сознания как проблема общества.  «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии.  Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию.  Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы  Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные  Символичность названия пьесы</p>		
<p><b>Раздел 8 Литература второй половины XX - начала XXI века</b>  <b>2</b></p>			
<p><b>Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.</p>	2	<p>ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9</p>
<p><b>Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI</b></p>	<p>Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И.</p>	2	

века	Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.		
<b>Раздел 9 Литература народов России</b>			ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
<b>Тема 9.1 Поэзия и проза народов России</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	
<b>Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-XX века</b>			
<b>Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культурные» имена</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	2	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9



	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия <b>Практические занятия:</b>	-         2	ПР6 05 ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,  ОК 1-9
	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>4</b>	
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины

№ п/п	Вид аудиторного фонда	Оборудование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин	<p><u>Основное учебное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посадочные места по количеству обучающихся,</li> <li>• место преподавателя,</li> <li>• комплект учебно-наглядных пособий,</li> <li>• комплект учебно-методической документации, в том числе на электронном носителе</li> </ul> <p>(учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с доступом к сети Интернет;</li> <li>• оргтехника;</li> <li>• мультимедийный проектор;</li> <li>• доска магнитно-маркерная, POCADA120-180;</li> <li>• интерактивная доска, TRIUMPHBOARD Complete 78 Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1*;</li> <li>• лупа 8611L(X3,X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*;</li> <li>• бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178***</li> </ul>
2	Лекционная аудитория.	<p><u>Основное учебное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Интерактивная доска TRIUMPH BOARD Complete 78</li> <li>• Ноутбук Lenovo B570e</li> <li>• Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768</li> <li>• Экран на штативе ScreenMedia Apollo, 203*153</li> <li>• Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180</li> <li>• Стенд информационный</li> <li>• Мультимедийный проектор Toshiba TDP-T355</li> <li>• Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1*</li> <li>• Лупа 8611L(X3,X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*</li> <li>• Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***</li> </ul>
3	Аудитория для самостоятельной работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проектор TOSHIBA TLP-XC2000;</li> <li>• экран APOLLO SAM-1104 203x203 см;</li> <li>• монитор ASERV 173;</li> <li>• системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020;</li> <li>• принтер HP LaserJet P1102;</li> <li>• персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h,</li> </ul>

		<p>системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*;</li> <li>• лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**;</li> <li>• бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB –178***</li> </ul>
4	Аудитория для самостоятельной работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEWS716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet;</li> <li>• сканер HP ScanJet 3800 L1945A;</li> <li>• радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*;</li> <li>• лупа 8611L(X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**;</li> <li>• бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB–178***</li> </ul>

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины**

### **3.2.1 Основная учебная литература**

1. Литература. 10 класс. Базовый уровень. [Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 7-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022 г.
2. Литература. 11 класс. В 2 ч. Ч.1[Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 8-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022.
3. Литература. 11 класс. В 2 ч. Ч.2 [Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 8-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022.

### **3.2.2 Дополнительная учебная литература**

1. Зинин С.А., Сахаров В.И. Литература. 10 класс (базовый уровень). В 2 частях. М.: «Русское слово – учебник», 2019.
2. Зинин С.А., Чалмаев В.Ф. Литература. 11 класс (базовый уровень). В 2 частях. М.: «Русское слово – учебник», 2019.
3. Сафонов, Александр Андреевич. Литература. 11 класс. Хрестоматия : Учебное пособие Для СПО / Сафонов А. А. ; под ред. Сафоновой М.А. - Москва : Юрайт, 2020. - 265 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09163-2 : 659.00.URL: <https://urait.ru/bcode/453653>
4. Сафонов, Александр Андреевич. Литература. 10 класс. Хрестоматия : Учебное пособие Для СПО / Сафонов А. А. ; под ред. Сафоновой М.А. - Москва : Юрайт, 2020. - 211 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02275-9 : 539.00.URL: <https://urait.ru/bcode/453510>

### **3.2.3 Перечень методических указаний**

1. Шехова, Н. Е. Литература [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по дисциплине «ЛИТЕРАТУРА» для студентов 1 курса факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования- ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 17 с.URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

### **3.2.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Российский общеобразовательный портал <http://window.edu.ru/>
2. Классика.Ru - электронная библиотека классической литературы. : <http://www.klassika.ru/>
3. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» <http://www.edu.ru/>
4. Русская литература XVIII–XX веков <http://www.a4format.ru>

### **3.2.5 Перечень информационных технологий (программное обеспечение)**

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTХТ Антиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox,

MicrosoftOneDrive, Опера, Thunderbird, WINE, АльтОбразование9, Справочно-правовая система "Гарант").

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://inorgatu.ru/login/index.php>

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10	Оценка результатов устных ответов, аналитической работы с текстами художественной литературы, написания сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), составления развернутых устных и письменных высказываний, заданий экзамена



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
« 16\_» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БД.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

**Специальность(ти) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Форма обучения** очная

**Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения**

<b>Курс</b>	1	<b>Семестр</b>	1,2
<b>ДФК</b>	- 1 семестр	<b>Дифференцированный зачет</b>	2 семестр



Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Разработчик: Аксёнова Т.О., преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК

подпись



Анисаров И.С

инициалы, фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык».
  - понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
  - формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
  - развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

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

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

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

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

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

**ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с

учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

<b>Коды результатов</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
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 и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей

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 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
МР 01	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
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение 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
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 08	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно

	излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	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
ПРБ 01	Сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире
ПРБ 02	Владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка
ПРБ 03	Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения
ПРБ 04	Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
в т.ч.	
<b>1. Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
в т.ч.:	
Основное содержание	48
теоретическое обучение	-
практические занятия	48
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	20
в т.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
индивидуальный проект (нет)	-
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	4

## 2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование раздела в и тем	Содержание материала, лабораторные и практические работы	Объём часов	Формируемые общекомпетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Входное тестирование</b>	<b>Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося</b> - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08 МР 01, МР 02, МР 04, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР 01, ПР 02, ПР 03, ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Раздел 1.</b>	<b>Иностранный язык для общих целей</b>	46	ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Тема № 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc. ); личные качества человека (confident, shy, successful etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные,	6             6 2 2 2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ЛР 02, ЛР 05, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР 01, ПР 02, ПР 03, ПР 04



	<p>возвратные;          модальные глаголы и их эквиваленты.          Фонетика:          Правила чтения. Звуки.          Транскрипция.</p> <p><b>Практические занятия</b>          1. Приветствие, прощание.          Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.          2. Отношения поколений в семье.          3. Описание внешности и характера человека.</p>		
<p><b>Тема № 1.1</b>  <b>Молодежь в современном обществе.</b>  <b>Досуг молодежи:</b>  <b>увлечения и интересы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	<p>ОК 01, 02, 04          ЛР 02, ЛР 05, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 15,          МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09,          ПР 01, ПР 02, ПР 03, ПР 04</p>
	<p>Лексика:          рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)          Грамматика:          предлоги времени;          простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)          глагол с инфинитивом;          сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	6	
	<p>1. Рабочий день.          2. Досуг. Хобби.          3. Активный и пассивный отдых</p>	2 2 2	
<p><b>Тема № 1.3</b>  <b>Условия проживания в городской и сельской местности</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ОК 01, 02, 04          ЛР 02, ЛР 05, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 15,          МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09,          ПР 01, ПР 02, ПР 03, ПР 04</p>
	<p>Лексика:          - здания (attached houses, apartment, etc.);          - комнаты (living-room, kitchen etc.);          обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);          условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, church, square, etc.);          Грамматика:          оборот there is/are;          неопределённые местоимения some/any/one и их производные,          предлоги направления (forward, past,</p>		

	opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions __, Should you need any further information __ и др.); специальные вопросы; вопросительные предложения - формулы вежливости (Could you please? Would you like __? Shall __?); наречия, обозначающие направление.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. 2. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2 2	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, 02, 04 ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР 01, ПР 02, ПР 03, ПР 04
	Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей; арифметические действия и вычисления		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2 2	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	
<b>Контрольная работа по темам 1.1. – 1.4</b>		2	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, 02, 04

<b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье</b>	Лексика: частителя (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного множественного числа; чтение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 10, ЛР 14, МР 02, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни.	2	
	2. Еда полезная и вредная	2	
<b>Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, 02, 04 ЛР 02, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 10, ЛР 14, МР 02, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде, самолете	2 2	
<b>Тема 1.7</b>	<b>Содержание материала</b>	6	ОК 01, 02, 04

<b>Страны изучаемого языка</b>	<p>Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); - погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова - маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова - маркеры времени)</p>		<p>ЛР 02, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 10, ЛР 14, МР 02, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04</p>
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2 2 2	
	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)		
<b>Тема 1.8. Россия</b>	Содержание учебного материала	8	<p>ОК 01, 02, 04 ЛР 02, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 10, ЛР 14, МР 02, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04</p>
	<p>Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint</p>		

	Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; В прошедшее совершенное действие (образование и функции действительном залоге; слова - маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы.	2	
	3. Москва - столица России. Достопримечательности Москвы	2	
	4. Традиции народов России		
<b>Контрольная работа. Темы 1.6-1.8</b>		2	
	<b>Прикладной модуль</b>		
<b>Раздел 2</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>	20	ОК 01, 02, 04, 09
<b>Тема 2.1</b> Современный мир профессией. Проблемы выбора профессии. <b>Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, 02, 04, 09 ЛР 04, ЛР 09, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР 01, ПР 02, ПР 03, ПР 04
	Лексика: - профессии современного сельского хозяйства; - современная сельскохозяйственная техника (farm machinery, farm machinery maintenance, tractors, harvest machines etc.) Грамматика: - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для научных текстов.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки и по профессии /специальности.	2	
	2. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии \ специальности	2	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, 02, 04, 09

<b>Промышленные технологии</b>	Лексика: - машинные механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrialequipment, machinetools, benchetc.) Грамматика: -грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		ЛР 04, ЛР 09, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. Природные и физические явления.	2 2	
	2. Экономические и социальные проблемы. 3. Экологические проблемы социально-экономической направленности	2	
<b>Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы последствия. Современные средства связи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, 02, 04, 09 ЛР 04, ЛР 09, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (atablet, asmartphone, alaptop, amachine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	2 2	
<b>Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны / стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, 02, 04, 09 ЛР 04, ЛР 09, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом	2 2	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		4	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины

№ п/п	Вид аудиторного фонда	Оборудование
1	Кабинет иностранного языка	<p><u>Основное учебное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Лекционное место для студентов Стол для преподавателя</li> <li>• Стенды для учебных пособий и наглядного материала (таблицы, плакаты)</li> <li>▪ Телевизор SAMSUNG CS20H3R DVD-плеер BBK DV118SI</li> <li>▪ Стенд информационный Ноутбук Lenovo B570e</li> <li>• Проектор NEC Projector NP215G, 1024*768 Экран штативе Screen Media Apollo, 203*153 Доска магнитно-маркерная POSADA, 120*180 Меловая доска</li> <li>• Белая доска</li> <li>• Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1*</li> <li>• Лупа 8611L (X3, X8) скольцевой светодиодной подсветкой*</li> <li>• Бесконтактный инфракрасный термометр Bertrcom,</li> <li>• вариант исполнения JXB-178***</li> </ul>
2	Кабинет иностранного языка	<p><u>Основное учебное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лекционное место для студентов</li> <li>• Стол для преподавателя</li> <li>○ Стенды для учебных пособий и наглядного материала (таблицы, плакаты)</li> <li>○ Телевизор SAMSUNG CS20H3R</li> <li>• DVD-плеер BBK DV118SI</li> <li>• Стенд информационный</li> <li>• Ноутбук Lenovo B570e</li> <li>• Проектор NEC Projector NP215G, 1024*768</li> <li>• Экран штативе Screen Media Apollo, 203*153</li> <li>• Доска магнитно-маркерная POSADA, 120*180</li> <li>• Меловая доска</li> <li>• Белая доска</li> <li>• Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1*</li> <li>• Лупа 8611L (X3, X8) скольцевой светодиодной подсветкой*</li> <li>• Бесконтактный инфракрасный термометр Bertrcom,</li> </ul>

		вариант исполнения JXB-178***
3	Аудитория для самостоятельной работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проектор TOSHIBA TLP-XC2000;</li> <li>• экран APOLLO SAM-1104 203x203 см;</li> <li>• монитор ASERV 173;</li> <li>• системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020;</li> <li>• принтер HP LaserJet P1102;</li> <li>• персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet;</li> <li>• радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1*;</li> <li>• лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**;</li> <li>• бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178***</li> </ul>
4	Аудитория для самостоятельной работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Персональные компьютеры (Монитор ASERV173, FLATRON L1734SLG, PROVIEW SP716KP.</li> <li>• Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet,</li> <li>• Сканер HP ScanJet 3800 L1945A,</li> <li>• Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1*,</li> <li>• Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**,</li> <li>• Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178***</li> </ul>



### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

№ п/п	Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательства	Год издания	Кол-во экз.
1	БД.03	Иностранный язык	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>1. Кузовлев, Перегудова, Лапа: Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень - 2-е изд. – М.: Просвещение, 2022.</p> <p>2. Кузовлев, Перегудова, Лапа: Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень - 2-е изд. – М.: Просвещение, 2022.</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>1. Афанасьева О. В. Английский язык "RainbowEnglish" 10 кл. Текст] Учебник (базовый уровень) Вертикаль Дрофа 2020г.</p> <p>2. Афанасьева О. В. Английский язык "RainbowEnglish" 11 кл. Текст] Учебник (базовый уровень) Вертикаль Дрофа 2020г.</p> <p>3. Аксенова, Т. О. Иностранный язык [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по общеобразовательной дисциплине «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» для студентов 1 курса факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария очная форма обучения. - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 15 с. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2">http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2</a></p>	2022  2022  2020	160  160  Без ограничений  Без ограничений

		<p>2. Аксенова, Т. О. Иностранный язык [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ Учебная дисциплина «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» для студентов 1 курса Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции , 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) (очная форма обучения). - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 67 с. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2">http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2</a></p> <p><b>Интернет-ресурсы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” <a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a></li> <li>2. <a href="https://resh.edu.ru/subject/11/">https://resh.edu.ru/subject/11/</a></li> <li>3. <a href="https://www.multitrans.com/c/m.exe?a=1&amp;SHL=2">https://www.multitrans.com/c/m.exe?a=1&amp;SHL=2</a></li> <li>4. <a href="https://www.usingenglish.com/quizzes/">https://www.usingenglish.com/quizzes/</a></li> <li>5. <a href="https://crazylink.ru/languages/english-online.html">https://crazylink.ru/languages/english-online.html</a></li> <li>6. <a href="https://www.esl-lab.com/">https://www.esl-lab.com/</a></li> </ol>	2020	ений
--	--	---	------	------

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

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р.1 Тема 1.1., 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8.</p>	<p>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09. Пользоваться</p>	<p>Р 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4</p>	<p>Тесты Проект Ролевые игры Круглый стол-дебаты "Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequentlyaskedquestions (FAQs) aboutVK/Telegram? Разработкаплана продвижения колледжа Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
«16» марта 2023г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.04 «МАТЕМАТИКА»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО

Специальность **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 1, 2

Зачет Экзамен  
\_семестр  
семестр

Дифференцированный зачет 2 семестр  
Другая форма контроля 1 семестр

Рязань 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования .(зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Математика», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования .

Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчики:

Белова М.Н., преподаватель ФДП и СПО

Шашкова И.Г. д.э.н., проф., зав. кафедрой «Бизнес-информатики и прикладной математики»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла физико-математических дисциплин

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК

подпись



Хромова Ю. С.  
инициалы, фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы	
	общеобразовательного учебного предмета	
	Математика.....	4
2.	Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета Математика	
	.....	30
3.	Условия реализации программы общеобразовательного учебного предмета Математика	
	.....	48
	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета Математика	
	.....	51

## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательного учебного предмета Математика**

### **1.1. Место предмета в структуре профессиональной образовательной программы СПО:**

Общеобразовательный учебный предмет Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии

#### **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:**

#### **1.2.1. Цель предмета**

Содержание программы общеобразовательного учебного предмета Математика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СПО**

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК.





Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие <sup>1</sup>	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>- самостоятельно формулировать актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать</p>	<p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функцию на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задачи на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути,</p>

<sup>1</sup>Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной

<sup>2</sup>Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	<p>риск последствий деятельности;</p> <p>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>-выявлять причинно-следственные связи актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>-уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>-уметь 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 их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>-уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>-уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов;</p>
--	--	--

		<p>комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве,</p>
--	--	---

		<p>площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операция над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и</p>
--	--	---

		<p>явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель, наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус, тангенс произвольного числа;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические</p>
--	--	---

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

		<p>геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для</p>
--	--	--



		<p>описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания или линейной регрессии;</p> <p>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать</p>
--	--	--

		<p>понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основание, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или провергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение</p>
--	--	---

		<p>использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач из задач других учебных предметов;</p> <p>оперировать понятиями: матрица <math>2 \times 2</math> и <math>3 \times 3</math>, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</p> <p>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат;</p> <p>решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать</p>
--	--	---

		приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средств взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму</li> </ul>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; уметь строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов в зависимости от решаемых задач из других учебных предметов и задач реальной жизни; выражать формулы зависимости между величинами;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при</p>

	<p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>решения задач из других учебных предметов и из реальной жизни</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- ответственное отношение к своим родителям (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>- уметь 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; уметь</p>

	<p>действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельноосуществлятьпознавательную деятельность,выявлятьпроблемы,ставитьи формулировать собственные задачи образовательнойдеятельностиижизненных ситуациях;</li> <li>-самостоятельносоставлятьпланрешения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственныхвозможностей и предпочтений;</li> <li>- даватьоценкуновымситуациям;способствоватьформированиюипроявлению широкойэрудициивразныхобластяхзнаний, постоянноповышатьсвойобразовательныйи культурныйуровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использоватьприемырефлексиидляоценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решенияпоихснижению;</li> </ul> <p>в)эмоциональныйинтеллект,предполагающий сформированность: внутреннеймотивации,включающейстремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность,умениедействовать,исходяиз своихвозможностей;</p>	<p>распознаватьсимметриювпространстве;уметьраспознавать правильнымногогранники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметьоперироватьпонятиями:прямоугольнаясистема координат,координатыточки,вектор,координатывектора, скалярноепроизведение,уголмеждувекторами,сумма векторов,произведениевектораначисло;находитьс помощьюизученныхформулкоординатысерединыотрезка, расстояние между двумя точками</li> </ul>
--	--	--

	<p>при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт, случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятность реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус, тангенс произвольного числа;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</li> </ul>

	<p>г) принятие себя и других людей:  -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  -признавать свое право и право других людей на ошибки;  -развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выразить формулами зависимости между величинами;  -свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;  -уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множество решений уравнений, неравенств и их систем</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:  -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  -способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p>	<p>-уметь 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;  -уметь 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;  -уметь использовать при решении задач изученные факты и</p>



	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирования системы значимых ценностно-смысловых установок антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры;</p> <p>способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и</li> </ul>	<p>- уметь 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;</p> <p>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт, случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач;</p>

	<p>демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul> <p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите</p>	<p>оценивать вероятность реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях</p>
--	--	--

	<p>судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</p> <p>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функцию на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практические ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве,</p>

	<p>профессиональную среду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>-предлагать новые проекты, оценивать идею с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> <li>-давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul>	<p>подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>-уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>
--	--	--

В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

<b>Коды</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР 01	сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средством моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики
ЛР 02	понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей
ЛР 03	развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования
ЛР 04	овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
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 с одноклассниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР 08	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
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 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	демонстрирующий 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
МР 01	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать всевозможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
МР 03	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
МР 05	умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

MP 07	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
MP 08	владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
MP 09	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.
ПР601	сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
ПР602	сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
ПР603	владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
ПР604	владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
ПР605	сформированность представлений о основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
ПР606	владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
ПР607	сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умения находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
ПР608	владение навыками использования готовых компьютерных

	программприрешениизадач;
ЛРв 01	Осознающий себягражданиноми защитником великойстраны.
ЛРв 04	Проявляющийидемонстрирующийуважениеклюдямтруда, осознающийценность собственнотруда. Стремящийсякформированиювсеобщейсределичностной профессиональногоконструктивного«цифрового следа»
ЛРв 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, историческойпамятинаосновелюбвиРодине,родному народу,малойродине,принятиютрадиционныхценностей многонациональногонарода России.
ЛРв 06	Проявляющийуважениеклюдямстаршегопоколенияи готовностькучастиювсоциальнойподдержкеиволонтерских движениях.
ЛРв 08	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающийсобственнуюичужуюуникальностьвразличных ситуациях, вовсехформах и видах деятельности.
ЛРв 10	Заботящийсяо защитеокружающейсреды,собственнойичужой безопасности, в том числе цифровой.



## 2. Структура и содержание общеобразовательного предмета

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах*</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>232</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>160</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	106
практические занятия	54
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>68</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	46
практические занятия	22
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>			
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности	Содержание учебного материала Базовые знания и умения по математике в профессиональной и повседневной деятельности.	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.5 ЛР01, ЛР09, ЛР13, ЛР602, ЛР603, МР05, МР 06, ЛРв 01, ЛРв 04-06, ЛРв 08, ЛРв 10, ЛРв 14, ЛРв 15
Тема 1.2 Числа и вычисления. Выражения и преобразования	Содержание учебного материала Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	2	
Тема 1.3 Процентные вычисления	Содержание учебного материала Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты	2	
Тема 1.4 Входной контроль	<b>Практическое занятие 1</b> Контрольная работа. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.	2	
<b>Раздел 2. Комплексные числа</b>			

Тема 2.1 Комплексные числа	Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа.	2	2.1, ПК 3.5, ПР601 -04, ЛР5, ЛР8, ЛР9, ЛР 10, ЛР13, ЛРв 01, ЛРв 04, ЛРв 08, ЛРв 10, ЛРв 14, ЛРв 15
	Формы записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая). Арифметические действия с комплексными числами	2	
Тема 2.2 Применение комплексных чисел	Выполнение расчетов с помощью комплексных чисел. Решение уравнений	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 2</b> Комплексные числа, геометрическая интерпретация комплексных чисел в профессиональной деятельности	2	
<b>Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве</b>			
Тема 3.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.	2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.5, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 06, ЛР06, ЛР07, ЛР08, МР 02, МР04, МР 05, МР07, ЛРв 04, Лрв 08, ЛРв 10
Тема 3.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала Параллельность прямой и плоскости. Определение. Признак. Свойства.	2	
	Параллельность плоскостей. Определение. Признак. Свойства.	2	
	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 3</b> Свойства противоположных граней и диагоналей	2	

	параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач по применению знаний в профессиональной деятельности		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Перпендикулярная наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство. Расстояния в пространстве	2	
Тема 3.4. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые	2	
Тема 3.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	<b>Практическое занятие 4</b> Контрольная работа. Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей	2	
<b>Раздел 4. Координаты и векторы</b>			ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5, ПР6 02, ПР6 08, ЛР06, ЛР07, ЛР 08, МР 02, МР04, МР 05, МР
Тема 4.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	Содержание учебного материала Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка	2	
Тема 4.2	Содержание учебного материала		

Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов.	2	07, ЛРВ 01, ЛРВ 04, ЛРВ 06, ЛРВ 08, ЛРВ 10
	Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами.	2	
Тема 4.3 Практико-ориентированные задачи а координатной плоскости	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	2	
	<b>Практическое занятие 5</b> Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты в профессиональной деятельности		
Тема 4.4 Решение задач. Координаты и векторы	Содержание учебного материала <b>Практическое занятие 6</b> Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами.	4	
<b>Раздел 5. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>			ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 5.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная градусная мера угла	Содержание учебного материала	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ЛР05, ЛР08, ЛР 10, МР 03, МР07, ЛРВ 04, ЛРВ 06, ЛРВ 06, ЛРВ
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.		
Тема 5.2 Основные тригонометрические тождества.	Содержание учебного материала Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла	2	

Формулы приведения	и- $\alpha$ .	2	08, ЛРВ 10
	Формулы приведения		
Тема 5.3 Синус, косинус, тангенс суммы разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	Содержание учебного материала Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведение в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2	
	<b>Практическая работа 7</b> Преобразования простейших тригонометрических выражений	4	
Тема 5.4 Функции, их свойства. Способы задания функций, графики $y = \cos x, y = \sin x$ .	Содержание учебного материала	2	
	Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций, графики $y = \cos x, y = \sin x$ .		
Тема 5.5 Тригонометрические функции, их свойства и гра- фики $y = \operatorname{tg} x, y = \operatorname{ctg} x$ .	Содержание учебного материала	2	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \operatorname{tg} x, y = \operatorname{ctg} x$ .		
Тема 5.6 Преобразование графиков тригонометрических функций	Содержание учебного материала Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	2	
Тема 5.7 Описание	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		

производственных процессов с помощью графиков функций	<b>Практическое занятие 8</b> Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах	2	
Тема 5.8 Простейшие тригонометрические уравнения.	Содержание учебного материала Обратные тригонометрические функции. Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	2	
Тема 5.9 Решение тригонометрических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Простейшие тригонометрические уравнения в профессиональной деятельности	2	
Тема 5.10 Решение тригонометрических задач. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала <b>Практическая работа 9</b> Контрольная работа Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.	4	

<b>Раздел 6.</b> <b>Степени и корни.</b> <b>Степенная функция</b>			ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
---	--	--	--

Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства	Содержание учебного материала Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функцию $y = \sqrt[n]{x}$ и ее свойства и графики. Свойства корня n-ой степени	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 04, ПР6 06, ЛР05, ЛР08, ЛР10, ЛРв 01, ЛРв 04, ЛРв 08, ЛРв 10, МР 01, МР03, МР 07, МР08
Тема 6.2 Преобразование выражений корнями n-ой степени	Содержание учебного материала	2	
	Преобразование иррациональных выражений		
Тема 6.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	2	
Тема 6.5 Степени и корни. Степенная функция	Содержание учебного материала <b>Практическая работа 10.</b> Контрольная работа Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений, неравенств	2	
<b>Раздел 7. Показательная функция</b>			ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 ПР6 01, ПР6 02, ПР6 04, ПР6 06, ЛР05, ЛР08, ЛР10, ЛРв 01, ЛРв 04, ЛРв 08, ЛРв 10, МР 01, МР03, МР 07, МР
Тема 7.1 Показательная функция, ее свойства	Содержание учебного материала Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом	2	
Тема 7.2 Решение показательных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	2	



	Решение показательных неравенств	2	08
Тема 7.3 Решение задач. Показательная функция	Содержание учебного материала <b>Практическое занятие 11.</b> Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств	4	
<b>Раздел 8. Логарифмы. Логарифмическая функция</b>			ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 ПР6 01, ПР6 02, ПР6 04, ПР6 06, ЛР05, ЛР08, ЛР 10, ЛРв 01, ЛРв 04, Лрв 08, ЛРв 10, МР 01, МР03, МР 07, МР08
Тема 8.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	Содержание учебного материала Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	2	
Тема 8.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	Содержание учебного материала Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	2	
Тема 8.3 Логарифмическая функция, ее свойства	Содержание учебного материала Логарифмическая функция и ее свойства	2	
Тема 8.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Логарифмические неравенства. Решение задач прикладным характером в профессиональной деятельности	2 2	

Тема 8.5 Логарифмы в природе и технике	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое задание 12</b> Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства в профессиональной деятельности	2	
Тема 8.6 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	Содержание учебного материала <b>Практическое задание 13</b> Контрольная работа Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений	2	
<b>Раздел 9. Элементы теории множеств и математической логики</b>			
Тема 9.1 Множества	Содержание учебного материала Понятие множества. Подмножество. Операции с множествами	2	ОК 01-ОК 06 ПР601, ПР602, ПР604, ЛР05, ЛР09, ЛР13, МР01, МР04, МР09, ЛРв08, ЛРв10
Тема 9.2 Операции с множествами	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Операции с множествами. Диаграммы Эйлера-Венна. Решение прикладных задач. Описание реальных ситуаций с помощью множеств в профессиональной деятельности	2	
Тема 9.3 Понятие высказывания. Виды высказываний.	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое задание 14</b> Решение задач на основе теории множеств и математической логики. Логические операции над высказываниями в профессиональной	2	

<b>Раздел 10. Производная функции, ее применение</b>				
Тема 10.1	Содержание учебного материала			
Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования.	Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности.	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ПР601, ПР6 03-05, ЛР05, ЛР09, ЛР13, МР01, МР04, Мр 07, Лрв 01, ЛРв 04, ЛРв 08	
	Предел функции в точке.	2		
	<b>Практическое занятие 15</b> Вычисление пределов функции	4		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной	4		
	<b>Практическое занятие 16</b> Вычисление производной	4		
Тема 10.2	Содержание учебного материала			
Производные суммы, разности произведения, частного	Формулы дифференцирования.	4		
	Правила дифференцирования	4		
	<b>Практическое занятие 17</b> Применение правил дифференцирования при вычислении производной	4		
Тема 10.3	Содержание учебного материала			
Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции	2		

Тема 10.4 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	2
	<b>Практическое занятие 18</b> Решение задач на геометрический смысл производной	4
	Содержание учебного материала Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени: $v = S'(t)$	2
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 19</b> Решение задач на физический смысл производной в профессиональной деятельности	2
	Содержание учебного материала	
Тема 10.5 Монотонность функции. Точки экстремума	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	4
	<b>Практическое занятие 20</b> Найти точки экстремума функции	2
	Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задача на максимум и минимум.	2
	Понятие асимптоты, способы их определения.	2
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной в профессиональной деятельности.	2
	Содержание учебного материала	

Тема 10.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций	2	
Тема 10.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 21</b> Наименьшее и наибольшее значения функции в профессиональной деятельности	2	
Тема 10.8 Решение задач. Производная функции, ее применение	Содержание учебного материала Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции <b>Практическое занятие 22</b> Контрольная работа	2	
<b>Раздел 11. Первообразная функции, ее применение</b>			ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 11.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правил вычисления первообразной. Понятие неопределенного интеграла <b>Практическое занятие 23</b> Вычисление неопределенного интеграла	4 4 4 4	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ЛР05, ЛР09, ЛР13, МР01, МР04, МР07, ЛРВ 04, ЛРВ 08, ЛРВ 10
Тема 11.2 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определенного интеграла.	2	

	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона—Лейбница в профессиональной деятельности оператора производства продуктов питания животного происхождения	2	
Тема 11.3 Определенный интеграл в жизни	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 24</b> Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей в профессиональной деятельности <b>Практическое занятие 25</b> Контрольная работа. Применение определенного интеграла при решении задач в профессиональной деятельности	2	
		2	
<b>Раздел 12. Многогранники и тела вращения</b>			ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 12.1 Вершины, ребра, грани многогранника	Содержание учебного материала Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники	4	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 06, ЛР06, ЛР07, ЛР08, МР 02, МР04, МР 05, МР07, ЛРв 08, ЛРв 10
Тема 12.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призма	Содержание учебного материала Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение	4	
Тема 12.3 Параллелепипед, куб. Сечение параллелепипеда	Содержание учебного материала <b>Практическое занятие 26</b> Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда	8	

Тема 12.4 Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	Содержание учебного материала Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	4	
Тема 12.5 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	Содержание учебного материала Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды	4	
Тема 12.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	Содержание учебного материала <b>Практическое занятие 27</b> Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде. Решение задач	4	
Тема 12.7 Примеры симметрий в профессии	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 28</b> Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту	2	
Тема 12.8 Правильные многогранники, их свойства	Содержание учебного материала Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников	4	
Тема 12.9 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	Содержание учебного материала <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра в профессиональной деятельности	2	

Тема 12.10 Конус, его составляющие. Сечение конуса	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Конуси егоэлементы. Сечениеконуса(параллельноеоснованиюипроходящеечерез вершину), коническиесечения. Разверткаконусав профессиональнойдеятельности	2	
Тема 12.11 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	Содержаниеучебногоматериала Усеченный конус. Егообразующая и высота. Сечениеусеченного конуса	4	
Тема 12.12 Шар и сфера, ихсечения	Содержаниеучебного материала Шарисфера. Взаимноерасположениесферыиплоскости. Сечениешара, сферы	4	
Тема 12.13 Понятиеобобъемотела. Отношение объемов подобныхтел	Содержаниеучебного материала Понятие об объемотела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Объемпризмыицилиндра. Отношениеобъемовподобныхтел. Цилиндрыв профессиональнойдеятельности	2 2	
Тема 12.14 Объемы и площадипове рхностейтел	Содержаниеучебного материала Объемы пирамиды иконуса. Объем шара. <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическоезанятие29</b> Решениезадач, связанныхснахождениемобъёмов иплощадиповерхностейтелвпрофессиональнойдеятельности	 2 2 2	
Тема 12.15	Содержаниеучебного материала		



Решение задач. Многогранники и тела вращения	<b>Практическое занятие 30</b> Контрольная работа. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	4	
<b>Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</b>			
Тема 13.1 Основные понятия комбинаторики	Содержание учебного материала Перестановки, размещения, сочетания.	2	
Тема 13.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	4	
Тема 13.3 Вероятность в профессиональных задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 31</b> Относительная частота события, свойство устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности	4	
Тема 13.4 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	4	
Тема 13.5 Задачи математической статистики	Содержание учебного материала Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных	4	
Тема 13.6 Составление таблиц и	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 ПР6 02, ПР6 03, ПР6 05, ПР6 07, ПР6 08, ЛР05, ЛР07, ЛР13, МР01, МР05, МР07, ЛРВ 07, ЛРВ08, ЛРВ 10

диаграмм на практике	<b>Практическое занятие 32</b> Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных в профессиональной деятельности	2	
Тема 13.7 Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей	Содержание учебного материала <b>Практическое занятие 33</b> Контрольная работа Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	4	
<b>Раздел 14. Уравнения и неравенства</b>			
Тема 14.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	Содержание учебного материала		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ЛР 01 –04, ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10, МР 03, МР 07, ЛР в 04, ЛР в 08, ЛР в 10
	Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходов в уравнениях и неравенствах.	4	
	Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод	4	
	<b>Практическое занятие 34</b> Методы решения степенных уравнений	4	
	<b>Практическое занятие 35</b> Методы решения показательных уравнений	4	
	<b>Практическое занятие 36</b> Методы решения логарифмических уравнений	4	
Тема 14.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	Содержание учебного материала		
	Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практическое занятие 37</b> Графический метод решения уравнений и неравенств. Использование свойств и графиков для решения	2	

	профессиональных уравнений в работе аппаратчика–оператора производства продуктов питания животного происхождения		
Тема 14.3 Уравнения и неравенства с модулем	Содержание учебного материала Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем	4	
Тема 14.4 Уравнения и неравенства с параметрами	Содержание учебного материала Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром	4 4	
Тема 14.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> <b>Практические занятия 38</b> Решение текстовых задач профессионального содержания в работе аппаратчика–оператора производства продуктов питания животного происхождения	2	
Тема 14.6 Решение задач. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала <b>Практическое занятие 39</b> Общие методы решения уравнений.	2	
		<b>228</b>	
<b>Промежуточная аттестация (ДФК, диф. зачет)</b>		<b>4</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Кабинет математики

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех

идов: Кабинет математики.

Основное учебное оборудование: Пе

рсональные компьютеры:

ПК Intel(R) Celeron(R) CPU 2.20 ГГц 112 МБ ОЗУ, с процессором Pentium-

Пивыше, имеющие выход в Интернет. Магнитно-маркерная доска РОСАДА, 120\*180

Классная доска

Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB

–178\*\*\* Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-

1104203x203 см, Монитор ASERV173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5

020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системн

ый блок NL-AMD/A320M-

HDV) с подключением к локальной сети, св. выходом в интернет, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-

1\*, Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный тер

мометр Berrcom, вариант исполнения JXB –178\*\*\*

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASERV173, FLATRON L1734SLG, PROVIEW SP716KP. Сист

емный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, св. выходом в интернет, Сканер HP ScanJet 3800

L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-

1\*, Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный тер

мометр Berrcom, вариант исполнения JXB –178\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-

Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advengo Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google C

hrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Micro-

soft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-

правовая система "Гарант");

#### 1.1. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основная литература:

1. Мерзляк, Полонский, Якир: Математика. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Базовый уровень. ФГОС  
- 8-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г. - 368 с.

2. Мерзляк, Полонский, Якир: Математика. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Базовый уровень. ФГОС  
- 5-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г. - 288 с.

**Дополнительная литература:**

1. Мерзляк, Полонский, Номировский: Математика. Геометрия. 10 класс. Учебник. Базовый уровень [Текст] – 5-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г.- 208 с.
2. Мерзляк, Полонский, Номировский: Математика. Геометрия. 11 класс. Учебник. Базовый уровень [Текст] – 5-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г.- 208 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Открытый колледж: Математика: : <http://college.ru/matematika/>
2. «Школьная математика»: <http://math-prosto.ru/index.php>
3. «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» -  
<http://fcior.edu.ru/>, <http://eor.edu.ru/>
4. Математический портал <http://allmath.ru/>

**Учебно-методические издания:**

1. Белова М. Н. Математика [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по дисциплине «МАТЕМАТИКА» для студентов 1 курса факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования очная форма обучения. - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2022. - 38 с. URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

#### 4. Контрольи оценкарезультатовосвоенияобщеобразовательного учебногопредмета

**Контрольи оценкарезультатовосвоенияобщеобразовательногоучебного предмета** раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Типоценочных мероприятия
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с<sup>3</sup>, 1.4, 1.5, 1.6            Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6            Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4            Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11            Р 5, Темы 5.1, 5.2            Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р            7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17            Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6            Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5            Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р            11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7            Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4            Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6            Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование            Устный опрос            Математический диктант            Индивидуальная самостоятельная работа            Представление результатов практических работ            Защита творческих работ            Защита индивидуальных проектов            Контрольная работа            Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6            Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6            Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4            Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11            Р 5, Темы 5.1, 5.2            Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р            7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17            Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6            Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p>	<p>Тестирование            Устный опрос            Математический диктант            Индивидуальная самостоятельная работа            Представление результатов практических работ            Защита творческих работ            Защита</p>



	<p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа</p>





	<p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5</p> <p>П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5</p> <p>П-о/с, 14.6</p>	<p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социально-культурного контекста</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2</p> <p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5</p> <p>П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5</p> <p>П-о/с, 14.6</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5</p> <p>П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5</p> <p>П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p>



<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ПК1.1. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с<sup>4</sup>, 1.4, 1.5, 1.6 Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа</p>

<sup>4</sup>Профессиональное-ориентированное содержание



<p>документацией ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)</p>	<p>Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>



Результаты обучения	Методы оценки
<p>ПРб 01 сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира</p> <p>ПРб 02 сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий</p> <p>ПРб 03 владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач</p> <p>ПРб 04 владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств</p> <p>ПРб 05 сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа</p> <p>ПРб 06</p>	<p>Оценка результатов устных ответов, решения задач (в том числе профессионально-ориентированных), самостоятельных работ, практических работ, заданий экзамена</p>
<p>владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;</p>	<p>Оценка результатов устных ответов, решения задач (в том числе профессионально-ориентированных), самостоятельных работ, практических работ, заданий экзамена</p>



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.  
КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:



Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
« 16 » марта 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.05 ИСТОРИЯ**

Программа подготовки специалистов среднего звена СПО

Специальность **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Форма обучения очная

Факультет дополнительной подготовки и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 1,2

Другая форма контроля - 1 семестр

Дифференцированный зачет - 2 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «История», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Разработчик: Серова И.И., преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК



подпись

Анисаров И.С.

инициалы, фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО  
Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
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 03	Готовность к служению Отечеству, его защите.
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 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
МР 01	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.
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
МР 05	Умение 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.
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
МР 08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
МР 09	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.
ПР6 01	Сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире.
ПР6 02	Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе.
ПР6 03	Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении.
ПР6 04	Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>136</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	136
в том числе:	
теоретическое обучение	86
практические работы	46
<b>1 семестр</b>	
максимальная учебная нагрузка (всего)	22
теоретическое обучение	18
практические занятия	4
<i>Форма промежуточной аттестации: другая форма контроля</i>	2
<b>2 семестр</b>	
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>110</b>
теоретическое обучение	68
практические занятия	42
<i>Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет</i>	4

## Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b>		24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<p>Основное содержание</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. <u>3</u> Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны.</p> <p>Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p>	8	<p>ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 05,</p> <p>ОК 02 ОК 05 ОК 06</p>
		6	



	<p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти.</p> <p>Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
<p><b>Тема 1.2.</b></p> <p><b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства.</p> <p>Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах.</p> <p>Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация</p>	<p><b>6</b></p> <p>4</p>	<p>ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 05,</p> <p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата.</p> <p>Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР</p> <p>1918 г.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Гражданская война и ее последствия.</b>	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров.</p> <p>Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа.</p> <p>Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление</p> <p>равноправия полов.</p>	4	<p>ЛР 01, ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05,</p> <p>МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, МР 09,</p> <p>ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03,</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (. Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 01, ОК 02 ,ОК 04 ОК 05 ,ОК 06
<b>2 СЕМЕСТР</b>			
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>		<b>30</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06</b>
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Основное содержание</b>	6	
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	4	ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03,  ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти</p>	2	

<p><b>Тема 2.2.</b>  <b>Советский Союз в</b>  <b>конце 1920-х–</b>  <b>1930-е гг.</b></p>	<p>Основное содержание</p>	<p>6</p>	<p>ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06,  ЛР 08, ЛР 13,  МР 03, МР 04, МР 05,  МР 06, МР 07,  ПР6 01, ПР6 02,  ПР6 03,</p> <p>ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06</p>
---	----------------------------	----------	---

Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание.

Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.

Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках.

Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности.

Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно- индустриальную державу. Ликвидация безработицы.

Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.

Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.

4

	<b>Практические занятия</b>	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
<b>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04,  ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
<b>Тема 2.4. Революционные события 1918 –</b>	<b>Основное содержание</b>	6	ОК 02
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона.	4	ОК 04 ОК 05

<p><b>начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b></p>	<p>Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p> <p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство.</p> <p>Государственное регулирование экономики.</p> <p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании.</p> <p>Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения).</p> <p>Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.</p> <p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.</p> <p>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемальята. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p> <p>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.</p> <p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p> <p>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе .</p>	<p>ОК 06          ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08,          МР 05, МР 06, МР 07,          МР 08, МР 09,          ПР6 02, ПР6 03,          ПР6 04,</p>
---	--	--



	<p>Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие).</p> <p>Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм.</p> <p>Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<b>Основное содержание</b>	6	
	<p>Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.</p> <p>Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.</p> <p>СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии;</p> <p>Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии</p>	4	<p>ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04,</p> <p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы	26	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	<p>Основное содержание</p> <p>Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.</p> <p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p>	8	<p>ЛР 03, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 08, МР 01, МР 02, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 05,</p> <p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
<b>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b>	<b>Основное содержание</b>	6	
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	4	ЛР 02, ЛР 03, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 01, МР 02, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 05,  ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Работа с исторической картой	2	

<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ЛР 02, ЛР 03, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 01, МР 02, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 05, ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. 2 Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</b>	<b>Основное содержание</b>	6	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. 4 Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба	4	

	<p>послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии.</p> <p>Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>		
	Практические занятия	2	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>		32	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</b>	<b>Основное содержание</b>	10	ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08,
	<p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей,</p>	6	<p>МР 01, МР 02, МР 03, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 04,</p> <p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>четырёхстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p> <p>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p> <p>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970- х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p>		
--	---	--	--

	<p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг.</p> <p>Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2	
	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	
<b>Тема 4.2.</b> <b>СССР в 1945–1953</b> <b>гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	<p>послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>		<p>ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, МР 01, МР 02, МР 03, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 04,</p>
<p><b>Тема 4.3.</b> <b>СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции.</p> <p>Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярны формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, МР 01, МР 02, МР 03, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 04,</p> <p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>



	<p>населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.  XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.  Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.  Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.  Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса.  Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".  Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).  Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.  Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве.  Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p>	6	<p>ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08,  МР 01, МР 02, МР 03,  МР 06, МР 07, МР 08,  ПР6 01, ПР6 04,  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06</p>

	<p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 4.5.</b>	<b>Основное содержание</b>	6	
<b>Политика «перестройки».</b>	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).		ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08,
<b>Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	<p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание</p>	4	<p>МР 01, МР 02, МР 03, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 04,</p> <p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине Наш край в 1945-1991 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06,
<b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b>		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 5.1.</b>	Основное содержание	6	ОК 02
<b>Становление новой России (1992–1999 гг.)</b>	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно- политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>	<p>ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08,  МР 01, МР 02, МР 03,  МР 06, МР 07, МР 08,  ПР6 01, ПР6 04,</p>
Практические занятия		2
Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий		2

<b>Тема 5.2.</b> <b>Современный мир. Глобальные проблемы человечества</b>	<b>Основное содержание</b>	8	ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, МР 01, МР 02, МР 03, МР 06, МР 07, МР 08, ПР6 01, ПР6 04,  ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	4	
	Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.		
	Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).		
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.		
«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.	4		
Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.	2		
"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.			
Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.	2		
Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.			
Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	2		
<b>Практические занятия</b>	4		
«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.	2		
Работа с историческими источниками.	2		
Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.			
Дискуссия по методу «метаплана»	2		
<b>Тема 5.3.</b> <b>Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</b>	<b>Основное содержание</b>	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.	2		
Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм.		2	
Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны.	2		
Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.		2	

	<p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции.</p> <p>Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства.</p> <p>Процессы глобализации и массовая культура</p>		<p>ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08,  МР 01, МР 02, МР 03,  МР 06, МР 07, МР 08,  ПР6 01, ПР6 04,</p>
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	2	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов Наш край в 1992-2022 гг.		2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 05,  ОК 06,  ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР</p>

		08, MP 01, MP 02, MP 03, MP 06, MP 07, MP 08, ПР6 01, ПР6 04,
Промежуточная аттестация (экзамен)	4	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06
<b>Всего:</b>	<b>136</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

#### **Кабинет социально-экономических дисциплин**

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete

78 Ноутбук Lenovo B570e

Проектор NEC Projector NP 215 G,

1024\*768 Экран на штативе ScreenMedia Apollo,

203\*153 Доска магнитно – маркерная POSADA,

120\*180 Стендинформационный

Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

#### **Лекционная аудитория.**

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete

78 Ноутбук Lenovo B570e

Проектор NEC Projector NP 215 G,

1024\*768 Экран на штативе ScreenMedia Apollo,

203\*153 Доска магнитно – маркерная POSADA,

120\*180 Стендинформационный

Мультимедийный проектор Toshiba TDP-

T355 Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

#### **Программное обеспечение:**

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive,



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

**Основная литература:**

Основная литература:

1. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История с древнейших времён до конца XIX века [Текст]: учебник базовый уровень 10 класс / - М.: Русское слово, 2017
2. Сахаров А.Н. Загладин, Н.В., Петров Ю.А. История Конец XIX- начало XX века [Текст]: учебник базовый уровень 11 класс / НВ. Загладин., Ю.А. Петров - М.: Русское слово, 2017.
3. Сахаров А.Н. Загладин, Н.В., Петров Ю.А. [Текст]: учебник базовый уровень 10 -11 класс ( в 2-х частях) /Сахаров А.Н., НВ. Загладин., Ю.А. Петров - М.: Русское слово, 2019.

**Интернет-ресурсы:**

Лекции по истории on-line для любознательных <http://www.lectures.edu.ru>  
Проект ХРОНОС – Всемирная история в Интернете <http://www.hrono.ru>  
.Хронология русской и западной истории <http://www.istorya.ru/hronos.php>  
Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

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

Предметные результаты обучения	Методы оценки
ПР6 01.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.
ПР6 02.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.
ПР6 03.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий № 3, 5, 8.  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.
ПР6 04.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий № 1, 4, 5, 8.  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.
ПР6 05.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий № 3, 5, 6, 7, 8.  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
«16» марта 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.06 Обществознание**

**Программа подготовки специалистов среднего звена СПО**

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 1

Дифференцированный зачет - 1 семестр

Рязань 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «обществознание» разработана на основе требований:  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;
- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования .(зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Разработчик: Серова И.И., преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_  
подпись



Анисаров И.С.  
инициалы, фамилия

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью является формирование у обучающегося формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
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 03	Готовность к служению Отечеству, его защите.
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 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.
ЛР 09	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
МР 01	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.
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
МР 05	Умение 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.
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
МР 08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
МР 09	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.
ПРб 01	Сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире.
ПРб 02	Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе.
ПРб 03	Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении.
ПРб 04	Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников.

ПРб 05	Сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.
--------	--

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	36
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2



## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		10	
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества<sup>3</sup></b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03,  ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>Теоретическое обучение</b> 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		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Многообразие путей и форм общественного развития . Эволюция , социальная революция . Реформа . Российское общество и человек перед лицом угроз и вызов 21 века. Общественный прогресс, его критерии . Противоречивый характер прогресса . Глобализация и ее противоречивые последствия . <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Перспективы развития специальности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей» в информационном обществе . Направления цифровизации в профессиональной деятельности . Роль науки в решении глобальных проблем .	1	
		1	

<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Биосоциальная природа человека и его деятельность</b></p>	<p><b>Основное содержание учебного материала</b></p>	<p>4</p>	<p>ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03,</p>
	<p><b>Теоретическое обучение</b> Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека</p>	<p>2</p>	<p>ОК 02</p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	<p>2</p>	<p>ОК 04 ОК 05</p>
	<p>Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения. <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Выбор профессии . Профессиональное самоопределение . Учёт особенностей характера в профессиональной деятельности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей» . Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном обществе , его особенности в сфере специальности.</p>	<p>1   1</p>	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Познавательная деятельность человека. Научное познание</b></p>	<p><b>Основное содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	<p>ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06,</p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	<p>2</p>	<p>ЛР 08, ЛР 13,</p>
	<p>Познание мира.Чувственное и рациональное познание . Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности , его виды. Понятие истины, её критерии . Абсолютная , относительная истина . Естественные, технические, точные и социально гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.</p>	<p>2</p>	<p>МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03, ОК 02</p>
	<p><b>Профессионально ориентированное содержание .</b> Для всех профилей. Естественные , технические ,точные и социально – гуманитарные науки в профессиональной деятельности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей»</p>	<p>2</p>	<p>ОК 04 ОК 05</p>
<p><b>Раздел 2. Духовная культура</b></p>		<p>12</p>	
<p><b>Тема 2.1.</b></p>	<p><b>Основное содержание учебного материала</b></p>	<p>4</p>	

<b>Духовная культура личности и общества</b>	<b>Теоретическое обучение</b> Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. -Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	3	ОК 07
	Культура общения , труда , учёбы поведение в обществе . Этикет в профессиональной деятельности		
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02 ОК 03
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1	
	Профессиональное образование в сфере деятельности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей» . Роль и значение непрерывности образования		
<b>Тема 2.3. Религия</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ОК 05 ОК 06
	<b>Теоретическое обучение</b> Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
<b>Тема 2.4. Искусство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 05
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	

	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06,
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03,
	Образ рабочей профессии в искусстве.		
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества<sup>4</sup></b>		14	
<b>Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Теоретическое обучение</b> 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	1	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03,
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Особенности разделения труда и специализации в сфере (название специальности)	1	ОК 02 ОК 07
<b>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b> Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия.	4	
	Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. <b>Государственная политика по развитию конкуренции</b> . Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	ОК 07

	<p>Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.</p> <p>Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты</p>		
<p><b>Тема 3.3.</b> Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</p>	<p><b>Основное содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03,</p> <p>ОК 02 ОК 03 ОК 07</p>
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.</p> <p>Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества</p>	2	
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	2	
	<p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p>	2	
	<p>Спрос на труд и его факторы в сфере специальности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей» .</p> <p>Стратегия поведения при поиске работы . Возможности профессиональной переподготовки .</p>		
<p><b>Тема 3.4.</b> Предприятие в экономике</p>	<p><b>Основное содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02 ОК 07</p>
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	1	
	<p>Предприятие в экономике. Цели предприятия . Факторы производства . Альтернативная стоимость , способы источники финансирования предприятия . Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в РФ. Государственная политика импортозамещения в РФ.</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p>Предпринимательская деятельность в сфере специальности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей». Основы менеджмента и маркетинга в сфере деятельности специальности.</p>	1	
<p><b>Тема 3.5.</b></p>	<p><b>Основное содержание учебного материала</b></p>	2	ОК 01

<b>Экономика и государство</b>	<b>Теоретическое обучение</b> 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		<i>ОК 09</i>
<b>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03,
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование во внешней торговле.	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1	<i>ОК 06</i> <i>ОК 09</i>
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере деятельности специальности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей»		
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03, ОК 02
	<b>Теоретическое обучение</b> 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	3	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1	ОК 07

	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Семья в современном мире</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ЛР 02 .ЛР 04МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02 ОК 03 ОК 09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	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		
<b>Тема 4.3.</b> <b>Этнические общности и нации</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ЛР 02 .ЛР 04 МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02 ОК 05 ОК 06
	<b>Теоретическое обучение</b> 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		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02 ОК 07
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	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, социального психолога.	<b>2</b>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Политика и власть. Политическая система</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 05 ОК 06
	<b>Теоретическое обучение</b> 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.	<b>4</b>	

	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
<b>Тема 5.2.</b> <b>Политическая культура общества и личности.</b> <b>Политический процесс и его участники</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03, ОК 02 ОК 07  ОК 03 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение</b> 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		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1  1	



<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации<sup>5</sup></b>		14	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Право в системе социальных норм</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03, ОК 02 ОК 07
	<b>Теоретическое обучение</b> <b>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</b> 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	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
<b>Тема 6.2.</b> <b>Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРБ 01, ПРБ 02, ПРБ 03, ОК 02 ОК 06 ОК 07
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	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		
	<b>В том числе профессионально ориентированное содержание</b>	1	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
<b>Тема 6.3.</b> <b>Правовое регулирование гражданских,</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Теоретические обучение</b> Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность		

<b>семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>	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	1	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02 ОК 07
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1	
	Коллективный договор . Трудовые споры и порядок их разрешения . Особенность регулирования трудовых отношений в сфере деятельности специальности «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей»		
<b>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ОК 02 ОК 07
	<b>Теоретическое обучение</b> Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
<b>Тема 6.5.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	

<b>Основы процессуального права</b>	<b>Теоретическое обучение</b> Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	1	ЛР 02 .ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, ЛР 13, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03,
	<i>В том числе практических занятий</i>	1	ОК 02 ОК 07 ОК 09
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		2	
<b>Всего</b>		72	

### 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: стандартно оборудованный кабинет.

Технические средства обучения:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78

Ноутбук Lenovo B 570e

Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024\*768

Экранштативе ScreenMedia Apollo, 203\*153

Доска магнитно – маркерная ROCADA, 120\*180

Стенд информационный

Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень [Текст] : учебник для общеобразовательных учреждений / под ред. Л.Н. Боголюбова. - 9-е изд. - М. : Просвещение, 2018.

2. Обществознание .11 класс . Базовый курс[Текст] : учебник для общеобразовательных учреждений / под ред. Л.Н. Боголюбова. - - М. : Просвещение, 2017.

Интернет-ресурсы :

1. Информационно-аналитический портал «Наследие» – <http://www.nasledie.ru>

2. Социальные и экономические права в России – <http://www.seprava.ru>

3. «Официальная Россия»: сервер органов государственной власти Российской Федерации; - <http://www.gov.ru>

4. Сайт Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ) - <http://www.wciom.ru>

5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

**Дополнительные источники:**

**Нормативные правовые акты**

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2007 № 118-ФЗ) // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья). Раздел V «Наследственное право» от 26 ноября 2001. № 146-ФЗ от 03.06.2006 № 73-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 29.12.2006 № 258-ФЗ) // СЗ РФ. – 2001. – № 49. – Ст. 4552.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) 18.12.2006 № 231-ФЗ СЗ РФ, 25.12.2006, № 52 (1 ч.), ст. 5496.

Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14 ноября 2002 № 138-ФЗ (в ред. от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 46. – Ст. 4532.

Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. № 63-ФЗ (в ред. ФЗ от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 25. – Ст. 2954.

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1.

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3.

Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации от 18 декабря 2001 г. № 174-ФЗ (в ред. от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 2001. – № 52. – Ч.1. – Ст. 4921.

Закон Российской Федерации «Об образовании» 10 июля 1992 . № 3266-1 (в ред. ФЗ от 21.07.2007 № 194-ФЗ) / СЗ РФ. – 1996. – № 3. – Ст. Федеральный закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ (в ред. ФЗ от 13.07.2007 № 131-ФЗ) // СЗ РФ РФ. – 1996. – № 35. – Ст. 4135.

Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (в ред. ФЗ от 22.08.2004 № 122-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 52. – Ст. 5880.

Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в ред. ФЗ от 30.06.2007 № 120-ФЗ) // СЗ РФ. – 1998. – № 31. – Ст. 3802.

Федеральный закон от 24 июня 1999 года № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (в ред. от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 1999. – № 26. – Ст. 3177.

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 9 января 1996 г. № 2 –ФЗ (в ред. от 25.11.2006 № 193-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 3. – Ст. 140.

Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации» от 31 мая 2002 г. № 62-ФЗ (в ред. ФЗ от 18.07.2006 № 121-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 22. – Ст. 2031.

Федеральный закон «О выборах Президента Российской Федерации» от 10 января 2003 г. № 19-ФЗ (в ред. ФЗ от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 2003. – № 2. – Ст. 171.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВИСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.  
КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
« 16 » марта 2023 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.07 «География»**

Программа подготовки специалистов среднего звена СПО

**Специальность(ти)** 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Форма обучения** очная

**Факультет** дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 1, 2

ДФК – 1-й семестр

Диф. Зачет 2-й семестр

Рязань, 2023 г.



Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «география» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования. (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчик: Юсова Е.В. преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «география» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла естественно-научных дисциплин Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК  Емельянова А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

### 1.2.1. Цели предмета

Содержание программы общеобразовательного предмета География направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Коды	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
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 03	Готовность к служению Отечеству, его защите.
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 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

MP 01	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.
MP 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
MP 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
MP 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
MP 05	Умение 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.
MP 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.
MP 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
MP 08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

MP 09	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.
ПРб01	Сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире.
ПРб02	Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе.
ПРб03	Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении.
ПРб04	Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников.
ПРб05	Сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Планируемые личностные результаты (ЛРв) в ходе реализации образовательной программы:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
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 всеобщей среды личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти и любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
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



## 2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>1. Основное содержание</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	30
практические занятия	30
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	8
индивидуальный проект (да/нет) **	
<b>Промежуточная аттестация (дифзачет)</b>	<b>4</b>

## 2.2 Тематический план и содержание предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Введение</b>	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	<b>2</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Общая характеристика мира</b>	<b>60</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Тема №1.1 Современная политическая карта мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 601, ПР 602, ПР 603
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности		

	<p>населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>1. №1: «Ознакомление с политической картой мира»</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема №1.2</b> <b>География мировых природных ресурсов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 601, ПР 602, ПР 603</p>
	<p>Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т. д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. – Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>№2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»</p>	<p>4</p>	

<b>Тема №1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02, ЛР04, МР 01, МР 02, ПР601, ПР602, ПР603
<b>География населения мира</b>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения</p> <p>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный – состав населения мира. Социальная структура общества</p> <p>2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	№4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	2	

<b>Тема № 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Мировое хозяйство</b>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1.Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства.</p> <p>2.Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР01, ЛР 02, ЛР04, МР 01, МР 02, ПР601, ПР602, ПР603
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>№ 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»</p>	2	
	<p>*Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>2. География основных отраслей мирового хозяйства</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p> <p>Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p> <p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения.</p>	8	

	<p>Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Транспортный комплекс</p> <p>Транспортный комплекс его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность</p> <p>Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности</p> <p>Сельское хозяйство</p> <p>Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления.</p> <p>Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства</p> <p>География отраслей непроизводственной сферы.</p> <p>Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.</p> <p>Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг.</p> <p>Особенности современной торговли услугами</p>		
	<p>Практические занятия</p>		
	<p>№6: «Определение хозяйственной специализации и страны регионов мира»</p> <p>№7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»</p>	<p>8</p>	

	<p>№8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»</p> <p>№9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»</p>		
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>			
<b>Тема №2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 601, ПР 602, ПР 603
<b>Зарубежная Европа</b>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения</p> <p>Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе.</p> <p>* Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе</p> <p>2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их</p> <p>– формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	№10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	<b>2</b>	

<b>Тема2.2. Зарубежная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Азия</b>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>– 1.МестоирольЗарубежнойАзииивмире.Особенности географическогоположениярегиона.Историяформированияего политическойкарты.«Горячиеоточки»современнойзарубежной Азии.Характерныечертыприродно-ресурсногопотенциала, населенияихоэкономическогоразвитиязарубежнойАзии.*Развитиеи размещение предприятийпрофильнойотрасли вАзии</p> <p>2.Япония,Китай,ИндияистраныПерсидскогозаливакак ведущиестраныЗарубежнойАзии.Условияихформированияи развития. Особенностиполитической системы.Природно-ресурсныйпотенциал,население,ведущиеотраслиихоэкономическогоразвитияи ихтерриториальнаяструктура</p>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02,ЛР04, МР 01,МР 02, ПР601, ПР602,ПР603	
	<b>Практические занятия</b>			
	№11:«Сравнительнаяхарактеристикаособенностейприроды, населенияихоэкономическогоразвитиястранЮго-ЗападнойиЮго-Восточной Азии»	2		
<b>Тема2.3. Африка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>МестоирольАфрикиивмире.Особенностигеографического положениярегиона.Историяформированияегополитической карты.Характерныечертыприродно-ресурсногопотенциалаи особенности населения Африки</p> <p>ХозяйствостранАфрики.Особенностиихоэкономическогоразвитияи развитиясубрегионовАфрики.Экономическая отсталость материкаи пути ее преодоления.</p> <p>*Развитиеиразмещениепредприятийпрофильнойотраслив Африке</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 01, ЛР 02,ЛР04, МР 01,МР 02, ПР601, ПР602,ПР603	
<b>Тема2.4. Америка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК



	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p> <p>2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</p>	2	04, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 601, ПР 602, ПР 603
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>№12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»</p>	2	
<p><b>Тема 2.5. Австралия и</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		ОК 01, ОК 02,

<b>Океания</b>	Теоретическое обучение 1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 04, ОК 09, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 01, ПР 06
<b>Тема 2.6. Россия в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 01, ПР 06
	Теоретическое обучение 1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда» №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	8	
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>			
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02,

<b>Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты</b>	<p>Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особые приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества-грамматически структуры предложений, типичные для научно-</p>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 09, ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 01, МР 02, ПР 01,
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины осуществляется на базе:

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов: Учебная аудитория.

Основное учебное оборудование:

Рабочее

место преподавателя: ноутбук Lenovo Мультимедийный проектор Acer X1261

Экран на штативе

Комплект наглядных плакатов по дисциплине Физика 6 шт. Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Учебные аудитории для самостоятельной работы: Аудитория для самостоятельной работы.

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по

необходимости), Настенный экран: PROJEKT (переносной по

необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с

кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Co-dec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения предмета

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценки составленных презентаций по темам раздела оценки работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценки самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
<u>ПК5</u> ...	Профессионально-ориентированное содержание	



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.08 «ФИЗИКА»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

**Специальность(ти) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Форма обучения** очная

**Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения**

**Курс** 1

**Семестр** 1, 2

**Зачет** - семестр

**Дифференцированный зачет** 2 семестр

**Экзамен** - семестр

**Другая форма контроля** 1 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования .(зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физика», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования .

Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчики:

Ивкина Е.И., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла физико-математических дисциплин  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК

подпись

Хромова Ю. С.

инициалы, фамилия



## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Физика»

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.12

#### Технология продуктов питания животного происхождения

#### Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в состав базовых дисциплин среднего (полного) общего образования.

В соответствии с ФГОС СОО физика является обязательной дисциплиной на уровне среднего общего образования. На изучение дисциплины «Физика» на базовом уровне отводится три зачетные единицы.

В зависимости от профессиональной направленности получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования преподаватель самостоятельно определяет последовательность изучения объема часов, отводимый на изучение отдельных тем, а также может проводить лабораторные работы по своему усмотрению с учетом имеющегося оборудования.

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

#### 1.2.1. Цели учебного предмета:

Содержание программы общеобразовательной УП Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и использования различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса УП Физика предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, она более

важных открытий в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплины модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий/должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения учебного предмета обучающийся **должен знать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда,

термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения учебного предмета обучающийся **должен уметь:**

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законы механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле<sup>\*</sup>; измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение учебный предмет имеет при формировании ОК и ПК ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и

интерпретации информации и информационных технологий 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 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с

эксплуатационной эксплуатацией.

ПК1.2. Выполнять технологические операции по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

В рамках программы учебного предмета обучающимся осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и углубленного уровней (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
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	Толерантно 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
ЛР 07	Навыки сотрудничества с одноклассниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственно сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
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 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

MP 01	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
MP 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
MP 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
MP 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владению навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение

	ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
MP 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач соблюдения требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, информационной безопасности
MP 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
MP 08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
ПР601	Сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ПР602	Владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой.

ПР603	Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы.
ПР604	Сформированность умения решать физические задачи.
ПР605	Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни.
ПР606	Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.
ЛРв 01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛРв 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛРв 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти и любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛРв 07	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛРв 08	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
ЛРв 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛРв 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛРв 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛРв 15	Демонстрирующий 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.

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	<b>108</b>
1. Основное содержание	90
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
лабораторные занятия	8
контрольные работы	12
2. Профессионально-ориентированное содержание	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	4



## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, индивидуальный проект (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Введение. Физика и методы научного познания	2 Содержание учебного материала: Физика — фундаментальная наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении профессий и специальностей СПО.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПР6 01 ПР6 02 ЛР05 ЛР07 ЛР10 ЛРв 01 ЛРв 07 ЛРв 10 МР 01 МР 02 МР 03 МР 04 МР 05
Тема 1.1 Основы кинематики	Раздел 1. Механика Содержание учебного материала: Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость.	12 4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПР6 01 ПР6 02 ЛР05 ЛР07 ЛР10 ЛРв 01 ЛРв 07 ЛРв 10 МР 01 МР 02 МР 03 МР 04 МР 05
Тема 1.2 Основы динамики	Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. Содержание учебного материала: Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес.	4	
Тема 1.3	Невесомость. Силы упругости. Силы трения.	4	

Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		26 (10/2)	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 2.1	Содержание учебного материала:	6	ПР6 01 ПР6 02 ЛР05 ЛР07 ЛР10 ЛРв 01 ЛРв 07 ЛРв 10 МР 01 МР 02 МР 03 МР 04 МР 05
Основы молекулярно-кинетической теории	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная.		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.	6	
Тема 2.3	Содержание учебного материала: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое	6	

Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.		
--	---	--	--

	Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объемного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.	2	
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 3. Электродинамика		48 (12/12)	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала: Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия	6	ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05 ПРБ 06 ЛР04 ЛР08 ЛР13 ЛРв 01 ЛРв 04 ЛРв08 ЛРв 10 ЛРв 14 МР 03 МР 04 МР 05
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	

	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №3. Определение электрической емкости конденсаторов	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала:	6	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников.		

	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №4 Определение термического коэффициента сопротивления меди.	2	
	Лабораторная работа №5 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Лабораторная работа №6 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
	Лабораторная работа №7 Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.	2	
	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»	2	
	Содержание учебного материала:	4	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.		

Тема 3.4	Содержание учебного материала:		
Магнитное поле	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	4	
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 3.5	Содержание учебного материала:	4	
Электромагнитная индукция	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №8 Изучение явления электромагнитной индукции	2	

Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Раздел 4. Колебания и волны		16 (4/2)	
Тема 4.1	Содержание учебного материала:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05 ПРБ 06 ЛР04 ЛР08 ЛР13 ЛРв 01 ЛРв 04 ЛРв08 ЛРв 10 ЛРв 14 ЛРв 15 МР 01 МР 02 МР 03 МР 04 МР 05
Механические колебания и волны	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		
Тема 4.2	Содержание учебного материала:	6	

Электромагнитные колебания и волны	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №9 Изучение работы трансформатора	2	
Контрольная работа № 4 «Колебания и волны»		2	
Раздел 5. Оптика		20 (4/2)	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы. Сила света. Освещённость. Законы освещенности.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05 ПР6 06 ЛР04 ЛР08 ЛР13 ЛРв 01 ЛРв 04 ЛРв08 ЛРв 10 ЛРв 14 ЛРв 15 МР 01 МР 02 МР 03 МР 04 МР 05

	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №10 Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2	Содержание учебного материала:	4	
Волновые свойства света	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №11 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2	
	Лабораторная работа №12 Наблюдение сплошного и линейчатого спектров	2	
Контрольная работа № 5 «Оптика»		2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала: Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	
Раздел 6. Квантовая физика		12 (2/-)	
Тема 6.1 Квантовая	Содержание учебного материала:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04

оптика	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н.Лебедева и Н.И.Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта		ОК 05 ОК 07 ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05 ПР6 06 ЛР05 ЛР07 ЛР13 ЛРВ 01 ЛРВ 04 ЛРВ 08 ЛРВ 10 ЛРВ 14
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала: Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	6	

	Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
Контрольная работа № 6 «Квантовая физика»		2	
Раздел 7. Строение Вселенной		6	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала: Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05
Тема 7.2 Эволюция	Содержание учебного материала:		



Вселенной	<p>Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла.</p> <p>Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.</p> <p>Лабораторные работы:</p>	2	ПРБ 06 ЛР05 ЛР07 ЛР13 ЛРв 01 ЛРв 04 ЛРв 08 ЛРв 10 ЛРв 14
		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		4	
Всего:		108	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины осуществляется на базе:

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Учебная аудитория.

Основное учебное оборудование:

Рабочее место преподавателя: ноутбук

Lenovo Мультимедийный проектор Acer X1261

Экран настенный

Комплект наглядных плакатов по дисциплине Физика 6

шт. Лупа 8611L (X3, X8) скользящей светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Лаборатория технической механики

. Основное учебное оборудование:

Вольтметры Мил

ли вольтметр

Источник постоянного тока Б5-21

Прибор для определения коэффициента трения скольжения ТММ-32

А Станок для динамической балансировки ротора ТММ 1К

прибор для опред. КПД червячного редуктора ТММ39

К Прибор ТММ 31 Ав комплектес ТММ 42

Комплект моделей ТММ102К

Лупа 8611L (X3, X8) скользящей светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Учебная лаборатория

электродинамики. Основное

учебное оборудование:

Универсальный источник

питания Лазер газовый ГН-0,5

Осциллограф универсальный С1-

70 Поляриметр СМ-3

Оборудованная физическая лаборатория ФЛМ (17

мест) Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) скользящей светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB –

178\*\*\* Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (пе-

реносной понеобходимости), Персональный компьютер PENTIUM9 (штук) и более. Персо-

нальные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License  
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1  
(преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ  
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКРВУЗ от 17.03.2021;
4. Geolook.AgroNetworkTechnology  
Соглашение о сотрудничестве №12-Сот03 мая 2017г.;
5. Geoscan  
Сублицензионное соглашение №9788MS от 14 ноября 2019г.;
6. Windows 7  
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
7. Windows xp  
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
8. Windows 7 Pro  
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiat, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega CodecPack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование9, Справочно-правовая система "Гарант");
10. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

## **Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Мякишев Геннадий Яковлевич, Сотский Николай Николаевич, Буховцев Борис Борисович

Физика. 10 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровни. ФГОС Просвещение, 2022 г – 432с.

2. Мякишев Геннадий Яковлевич, Сотский Николай Николаевич, Буховцев Борис Борисович

22

Физика. 11 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровни. ФГОС Просвещение, 2022 г – 432с.

### **Дополнительная литература:**

1. Пинский, Аркадий Аронович.

Физика : Учебник / Российская академия образования. - 4 ; испр. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2022. - 560 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-00091-739-8. - ISBN 978-5-16-102411-9. - ISBN 978-5-16-016373-4.

URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=379308>

2. Тарасов, Олег Михайлович.

Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями : Учебное пособие / Московский энергетический институт. - 2 ; испр. и доп. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2021. - 97 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-00091-472-4. - ISBN 978-5-16-101504-9. - ISBN 978-5-16-013166-5.

URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=363184>

### **Интернет-ресурсы :**

1. Проект "Вся физика" - <http://www.fizika.asvu.ru>

2. Обучающие трехуровневые тесты по физике: сайт В.И. Регельмана - Адрес сайта:

<http://www.physics-regelman.com>

3. «Квант» журнал для школьников – <http://www.courier.com.ru/kvant/index.html>.

4 Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам”  
<http://window.edu.ru>

### **Учебно-методические издания:**

1. Афанасьев, М. Ю. .

Физика [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ Учебная дисциплина «ФИЗИКА» для студентов 1 курса Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария (очная форма обучения). - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 28 с.

URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	деловой игры; - экзамен
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.	

социального и культурного контекста	Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.

Результаты обучения	Методы оценки
ПР6 01	Тестирование (теоретическое ) Оценка результатов выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПР6 02	Тестирование (теоретическое) Оценка результатов выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ в понимании обучающихся сущности наблюдаемых во Вселенной явлений
ПР6 03	Тестирование (теоретическое) Оценка результатов выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ для владения основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой
ПР6 04	Оценка результатов выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПР6 05	Оценка результатов выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПР6 06	Оценка результатов выполнения практических работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
«16» марта 2023 г



## **Рабочая программа учебной дисциплины**

### **БД.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Форма обучения очная

Факультет

дополнительного профессионального среднего  
профессионального образования

Курс 1

Семестр 1,2

Семестр 1 – зачет

Семестр 2 – дифференцированный зачет

Рязань, 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования .(зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования .

Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчики:

Федяшов Денис Анатольевич, ст.преподаватель кафедры «Физической культуры и спорта» ФГБОУВО РГАТУ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла социально –гуманитарных дисциплин ФДП и СПО

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК

подпись

Анисаров И.С.  
инициалы, фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета Физическая культура.....	4
2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета.....	10
3. Условия реализации программы общеобразовательного учебного предмета.....	27
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета .....	30

## **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета Физическая культура**

### **1.1. Место учебного предмета в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательный учебный предмет Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:**

#### **1.2.1. Цели учебного предмета**

Содержание программы общеобразовательного учебного предмета Физическая культура направлено на достижение следующих целей: развитие обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение учебный предмет имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физической 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);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями различной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>

	<p>соответствиерезультатовцелям,оцениватьриски последствийдеятельности;</p> <p>-развиватькреативноемышлениеприрешении жизненных проблем</p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <p>-владетьнавыкамиучебно-исследовательскойи проектнойдеятельности,навыкамиразрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализироватьзадачу,выдвигатьгипотезуее решения,находитьаргументыдлядоказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализироватьполученныевходерешения задачирезультаты,критическиоцениватьих достоверность, прогнозировать изменение в новыхусловиях;</p> <p>-уметьпереноситьзнаниявпознавательнуюи практическую областижизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметныхобластей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальныеподходы ирешения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальнойпрактике</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействоватьиработать в коллективе икоманде</p>	<p>-готовностьксаморазвитию,самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладениенавыкамиучебно-исследовательской,</p>	<p>-уметьиспользоватьразнообразныеформывиды физкультурнойдеятельностидляорганизацииздорового образажизни,активногоотдыхаидосуга,втомчисле</p>

<p>проектной и социальной деятельности; <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли и учет мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>подготовки к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями различной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>
--	---

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;          -наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  <b>В части физического воспитания:</b>          -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;          -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;          -активно-неприятные вредные привычки и иные формы причинения вреда физическому и психическому здоровью;  <b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>  <b>а) самоорганизация:</b>          --самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;          - давать оценку новым ситуациям;          -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;          -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;          -оценивать приобретенный опыт;          -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний,</p>	<p>-уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовках к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);          -владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;          - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;          - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;          -владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;          -иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
--	---	--





В рамках программы общеобразовательного учебного предмета обучающимися освоены личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

Коды результатов	Результаты освоения общеобразовательного предмета должны отражать:
	<b>Личностные результаты</b>
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 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
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	Толерантно осознание 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 и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
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 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому

	и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>Метапредметные результаты</b>	
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать всевозможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 09	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
<b>Предметные результаты</b>	
ПР 601	Умение использовать разнообразные формы и виды физической 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)
ПР602	Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью
ПР603	Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств
ПР604	Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ПР605	Владение техническими приемами двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности

## 2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
<b>в т. ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>50</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	8
практические занятия	42
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>18</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	4
практические занятия	14
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Основное содержание</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1.1</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессионально-социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 04, МР 05 ЛР 02, ЛР 13, МР 04, МР 05
<b>Тема 1.2</b> Здоровье и здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ЛР 02, ЛР 13, МР 04, МР 05
<b>Тема 1.3</b> Современные	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04,

<p>системы и технологии укрепления и сохранения здоровья</p>	<p>1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</p> <p>2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность</p>		<p>ОК 08 ПР6 01, ЛР 02, ЛР 13, МР 04, МР 05</p>
<p><b>Тема 1.4</b> Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой</p> <p>2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка как занятия физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с различной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий</p> <p>3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической</p> <p>4. Физические качества, средства их совершенствования</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР6 02, ПР6 03, ЛР 11, ЛР 12 МР 04, МР 05</p>
<p><b>*Профессионально ориентированное содержание</b></p>		<p><b>18</b></p>	
<p><b>Тема 1.5</b> Физическая</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 01, ОК 04,</p>



культура в режиме трудового дня	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группам труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		ОК 08, ПР 02, ПР 03, ЛР 11, ЛР 12 МР 04, МР 05
<b>Тема 1.6</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПР 02, ПР 03, ЛР 11, ЛР 12 МР 04, МР 05
	1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства		
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
<b>Раздел № 2</b>	<b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПР 02, ПР 03, ЛР 11, ЛР 12 МР 04, МР 05
<b>Методико-практические занятия</b>			
<b>*Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПР 02, ПР 03, ЛР 11, ЛР 12 МР 04, МР 05
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Освоение методик составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	2. Освоение методик составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		

<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПР6 02, ПР6 03, ЛР 11, ЛР 12, МР 04, МР 05,
	<b>Практические занятия</b>	4	
	3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ПР6 01, ПР6 02, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 04, МР 09
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
<b>Тема 2.4.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПР6 01, ПР6 02, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 04, МР 09
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности 6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
<b>Тема 2.5</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПР6 01, ПР6 02, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 04, МР 09
	<b>Практические занятия</b>	2	
	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		

	8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
<b>Основное содержание</b>			
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>			
<b>Тема 2.6.</b> Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР6 01, ПР6 02, ПР6 04, ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 04, МР 05, МР 09
	<b>Практические занятия</b>	2	
	12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, <sup>2</sup> развитие основных физических качеств		
<b>2.7. Гимнастика<sup>3</sup> (практические занятия 13-20)</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.7 (1)</b> Основная гимнастика (обязательный вид)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР6 01, ПР6 02, ПР6 04, ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 04, МР 05, МР 09
	<b>Практические занятия</b>	2	
	13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. 14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
<b>Тема 2.7 (2)</b> Спортивная гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР6 04, ЛР 05, ЛР 11, ЛР 12 МР 03
	<b>Практические занятия</b>	1	
	15. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) 16. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне		

<sup>2</sup>Навыбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога

<sup>3</sup>Основная гимнастика является обязательным видом, из остальных перечисленных видов гимнастики профессиональная образовательная организация выбирает те, для пр оведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.

	(девушки); на перекладине (юноши)		
	17. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косоного разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ногиврозь (юноши)		
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:		
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>	
	1. Висы и упоры: толчком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толчком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в седногиврозь; стойка на плечах из седногиврозь; соскок махом назад.	
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)	
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косоного разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ногиврозь	
<b>Тема 2.7 (3)</b> Акробатика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	18. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».		
	19. Совершенствование акробатических элементов		

	20.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>	
	И.П.- О.С.:Равновесие на левой (правой)- Шагом правой кувырок в переднюю скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечевой упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать- Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок	И.П.-О.С.: Стойка на руках махом одной толчком другой(О)- Кувырок вперед-Кувырок вперед в упор присев-Силой, стойка на голове с опорой руками(Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком в упор присев. Встать-Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую(левую) полуприсяди прыжок прогнувшись, И.П.	
<b>Тема 2.7 (4) Аэробика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01, ОК 04, ОК08
	<b>Практические занятия</b>	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		
<b>Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК08
	<b>Практические занятия</b>	2	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для руки, плечевого пояса, мышц спины и живота, мышечно-связочного аппарата собственного веса.		

	свободными весами		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнеса и оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардио тренажерах.		
<b>Тема 2.7 Самбо (6)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01, ОК 04, ОК08
	<b>Практические занятия</b>	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры		
<b>2.8 Спортивные игры<sup>4</sup> (практические занятия 21-28)</b>			
<b>Тема 2.8 (1) Футбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК08
	<b>Практические занятия</b>	4	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	21. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановка мяча в передней части стопы; остановка мяча в передней части стопы в прыжке, остановка мяча подошвой.		
	22. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	24. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
<b>Тема 2.8 (2) Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

<sup>4</sup> Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.

	<b>Практические занятия</b>	6	
	25-26. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя одной рукой, на месте и в движении, сотскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		
	27. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
	29. Ведение мяча правой и левой рукой поочередно на месте и в движении		
	30. Броски мяча в кольцо с места и после ведения		
<b>Тема 2.8 (3) Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
	Подачи и передачи мяча		
<b>Тема 2.8 (4) Бадминтон</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока сетке, в стороны, назад		

	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона		
<b>Тема 2.8 (5) Теннис</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.		
	Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения с сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам		
<b>Тема 2.8 (6) Хоккей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Техника безопасности на занятиях хоккеем. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: скольжение на коньках, лицом вперед, спиной вперед в комбинации с клюшкой. Ведение шайбы в движении по малому кругу, вбрасывания спиной вперед. Ведение шайбы в движении по всему кругу вбрасывания лицом. Ведение шайбы в движении вбрасывания спиной вперед		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов игровой деятельности		
<b>Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	2	
	29. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры.		



региональные или этнокультурные особенности <sup>5</sup>	Развитие физических способностей средствами игры		
<b>Тема 2.9</b> Лёгкая атлетика (практические занятия 30-38)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	8	
	30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	31. Совершенствование техники спринтерского бега		
	32-34. Совершенствование техники (кроссового бега <sup>6</sup> , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)))		
	35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 * 100 м, 4 * 400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
39-40. Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.			
<b>Тема 2.10</b> Плавание <sup>7</sup>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПР 01, ПР 04, ПР 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
	<b>Практические занятия</b>	4	
	41-42. Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс)		
	43. Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов		
	44. Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего		
45-46. Развитие физических способностей средствами плавания.			

<sup>5</sup> В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы

<sup>6</sup> Кроссовая подготовка – для южных регионов, лыжная подготовка – для северных

<sup>7</sup> При наличии материально-технической базы. В случае отсутствия – часы необходимо перераспределить внутри раздела 2

	Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания		
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине(дифференцированный зачёт)</b>		<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК08ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для

реализации программы дисциплины имеются Спортивный зал №1, №2, №3

Основное учебное оборудование: Лыжи

Тиса, Fisher, Atomic,

беговые Мячи волейбольные Mikasa

Мячи футбольные Select

Степ-

доски

Ракетки настольный теннис Waldner 600

Тренажер «Приседание

Геккельшмидта» Бицепс-парта – тренажер

Высокие брусья

Тренажер «нижние талии» Тренажер «ве

рхние талии» Тренажер для ног универсальный

Тренажер «римский стул СТ-

315» Тренажер «сведение рук»

Тренажер многофункциональный блочный Тренажеры:

Силовой

Помост жёлоз атлетический Шт

анга для

пауэрлифтинга Тренажер элли

птический Гриф олимпийский

Универсальный (сведение, приведение) Жим

сидя СТ-205

Т-образная тяга супоромна руки СТ-

215 Гиперэкстензия горизонтальная V-Sport СТ-

205 Скамейка для жима под углом вниз СТ-

306 Скамейка для пресса регулируемая СТ-

311 Скамейка для пресса комбинированная СТ-

004 Скамья «Ультра» СТ008

Скамья регулируемая «Профи» СТ

008 Стол для армрестлинга

Стол для армрестлинга (разборный)

Стол для настольного тенниса KALANARI

Гири, маты – 15 шт., зеркала, аудиоаппаратура, весы

Баскетбольные щиты, стойка универсальная, стойки регулируемые «Профи» СТ007 Радиокласс

"Сонет-PCM" PM- 1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) скользящей светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB–

178\*\*\* Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Основное учебное оборудование: футбольное поле, беговая дорожка 100 м,

беговая дорожка 300 м, трибуны, баскетбольная площадка, кроссовая трасса протяженностью

1 км

Полоса препятствий:

Основное учебное

оборудование: Лабиринт

Забор снаклонной  
доскойРазрушенныймостРаз  
рушеннаялестницаСтенка с  
двумяпроломами  
Одиночныйокоп для стрельбы и метаниягранат

Учебныеаудиториидлясамостоятельнойработы:Аудитория

для самостоятельнойработы.

ПроекторTOSHIBATLP-XC2000,ЭкранAPOLLOSAM-1104 203x203 см,МониторASERV173, СистемныйблокneosDEPO,МФУ XEROXWORKCENTRE 5020,  
ПринтерHPLaserJetP1102,  
Персональныекомпьютеры(мониторViewSonicVA2407h,системныйблокNL-AMD/A320M-HDV)сподключениемк локальнойсети,с выходомvinternet,Радиокласс "Сонет-PCM"PM- 1-1\*, Лупа8611L(X3, X8)с  
кольцевойсветодиоднойподсветкой\*\*,БесконтактныйинфракрасныйтермометрVertcom, вариант исполненияJXB– 178\*\*\*

Аудитория для самостоятельнойработы.

Персональныекомпьютеры(МониторASERV173, FLATRONL1734S  
LG,PROVIEWSP716KP.СистемныйблокneosDEPO) сподключениемк  
локальнойсети,свыходомvinternet,СканерHPScanJet 3800L1945A,Радиокласс "Сонет-PCM"  
PM- 1-1\*,Лупа8611L(X3, X8)с  
кольцевойсветодиоднойподсветкой\*\*,БесконтактныйинфракрасныйтермометрVertcom,вар  
иантисполнения JXB– 178\*\*\*

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpoint Securityдлябизнеса-СтандартныйRussianEdition.150-249  
Node1yearEducationalRenewalLicense  
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office365 для  
образованияE1(преподавательский)70dac036-3972-  
4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ  
Лицензионныйдоговор №5004/19 от 21.03.2019Лицензионныйдоговор №5081/19  
от21.03.2019;
4. Windows 7  
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-  
KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
5. Windowsxp  
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
6. Windows 7 Pro  
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-  
334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-  
TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-  
9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-  
G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-  
T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
7. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-  
Zip,A9CAD,AdobeAcrobatReader,AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16,  
eTXTАнтиплагиат,GIMP,GoogleChrome,К-liteMegaCodecPack,LibreOffice4.2,  
MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive,Opera,Thunderbird,WINE, Альт Образование 9,  
Справочно-правоваясистема"Гарант");

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Список используемой литературы:

#### Основная литература:

1. Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946г. – начало ХХIV. 11 класс [Текст] : учебник под ред. А.О. Чубарьяна. Базовый уровень. - 2-изд., стер. - Москва «Просвещение», 2022. - 256с. : ил.
2. Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914-1945 гг. 10 класс [Текст] : учебник под ред. А.О. Чубарьяна. Базовый уровень. - 2-изд., стер. - Москва «Просвещение», 2022. - 224 с. : ил.

#### Дополнительная литература:

1. Сахаров, А. Н. История. С древнейших времён до конца XIX века. 10-11 класс [Текст] : учебник для 10 -11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в 2 ч. Ч. 1. - 2-изд. - Москва : Русское слово, 2020. - 448 с. : ил. - (ФГОС. Инновационная школа).
2. Сахаров, А. Н. История. Конец XIX - начало XXI века. 10-11 класс [Текст] : учебник для 10 - 11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в 2 ч. Ч. 2. - 2-изд. - Москва : Русское слово, 2020. - 448 с. : ил. - (ФГОС. Инновационная школа).
3. Трифонова, Галина Александровна. История : Учебное пособие / Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет; Тихоокеанский государственный медицинский университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 649 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-014652-2. - ISBN 978-5-16-107152-6.  
URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=366279>
4. Касьянов, Валерий Васильевич. История : Учебное пособие / Кубанский государственный университет; Кубанский государственный университет; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). - 2 ;испр. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 550 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-016200-3. - ISBN 978-5-16-108533-2. URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=372624>

#### Интернет-ресурсы:

1. Проект ХРОНОС – Всемирная история в Интернете <http://www.hrono.ru>
2. Хронология русской и западной истории <http://www.istorya.ru/hronos.php>
3. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” <http://window.edu.ru>

#### Учебно-методические издания:

Серова, И. И. История [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по дисциплине «ИСТОРИЯ» для студентов 1 курса факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования очная форма обучения. - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2022. - 28 с. URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета осуществляются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Типоценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с <sup>8</sup> , 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профиограммы – заполнение дневника самоконтроля
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных

<sup>8</sup>Профессионально-ориентированное содержание

		<p>нормативов (контрольное упражнение)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– сдача нормативов ГТО</li><li>– выполнение упражнений на дифференцированном зачете</li></ul>
--	--	--



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
«16» марта 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.10 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО

Специальность **19.02.12** Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 2

Семестр 2 – дифференцированный зачет

Рязань, 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе требований: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчики:

Тетерина О.А., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК



\_\_\_\_\_Анисаров И.С.

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «**Основы безопасности жизнедеятельности**» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

## **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

<b>Коды результатов</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
МР 01	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
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей

ПРб 01	Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора
ПРб 02	Знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз
ПРб 03	Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения
ПРб 04	Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности
ПРб 05	Знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера
ПРб 06	Знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.)
ПРб 07.	Знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций
ПРб 08	Умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники
ПРб 09	Умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях
ПРб 10	Знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка
ПРб 11	Знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе
ПРб 12	Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>68</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>42</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	28
<b>2. Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>24</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	18
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<i>Основное содержание</i>			
Раздел 1	<b>Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья</b>		ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 09, ЛР 12, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 04, МР 03, МР 05 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 1.2</b> Психологическое здоровье	Угроза снижения психологического здоровья населения, роста психических расстройств и заболеваний. Рост преступлений на основе психических отклонений, в том числе в молодежной среде. Инфантилизм молодого поколения. Требования к психическим и морально-этическим качествам человека.	1	ПР6 06, ПР6 08, ЛР 11, ЛР 12, МР 02 ОК04 ОК 02 ОК 07

	<p>Основные понятия о психологической совместимости членов группы, бригады, коллектива. Диагностика и доврачебная помощь при истерии, шоке, панической атаке.</p> <p>Влияние психоактивных веществ на здоровье человека. Профилактика употребления психоактивных веществ.</p> <p>Влияние двигательной активности на эмоциональное состояние человека.</p> <p>Личная гигиена и ее значение для психологического здоровья человека.</p> <p>Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.</p>		
<p><b>Тема 1.3</b> Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов</p>	<p>Окружающая среда: природная, техногенная, социальная, производственная. Виды негативных факторов по происхождению: природные, биологические, экологические, техногенные, социальные и антропогенные.</p> <p>Воздействие негативных факторов на человека и среду обитания. Глобальное и региональное загрязнение среды (водной, воздушной, почв) объектами экономики (энергетики, промышленности, транспорта, сельского хозяйства).</p> <p>Биологические опасности.</p> <p>Техногенные аварии. Социальные и антропогенные факторы техногенных аварий. Глобальная инфантилизация, низкий профессионализм персонала как фактор ЧС разного происхождения</p>	1	<p>ПР6 01, ПР6 05, ПР6 08 ЛР 14, МР 04</p> <p>ОК04 ОК 02 ОК 07</p>
<p><b>Тема 1.4</b> Правила и безопасность дорожного движения. Безопасное пользование всеми средствами передвижения</p>	<p>Правила содержания и эксплуатации техники. Техника безопасности. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешехода, велосипедиста, пассажира и водителя транспортного средства при организации дорожного движения. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте, на производстве, в цеху, при транспортировке и настройке инфокоммуникационных сетей. Средства и методы самообороны. Отработка навыков самообороны при нападении в подъезде, в лифте, в замкнутом пространстве, на улице.</p>	-	<p>ПР6 05, ПР6 07, ПР6 09 ЛР 14, МР 01, МР 03, ОК04 ОК 02 ОК 07</p>
	<p><i>Практическое занятие № 1.</i> Отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.</p> <p><i>Практическое занятие № 2.</i> Отработка навыков самообороны при нападении в подъезде, в лифте, в замкнутом пространстве, на улице</p>	2	<p>Пр6 01, ЛР 14, МР 04</p>
		2	<p>Пр6 07, ПР6 09, ЛР 11, МР 05</p> <p>ОК04 ОК 02 ОК</p>



			07
<b>Раздел 2.</b>	<b>Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		ПР6 02, ПР6 05, Пр6 07, ПР6 08, ПР6 09 ЛР 11, МР 02, МР 03, МР 05 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.1</b> Изучение и отработка моделей поведения при ЧС	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характер, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайной ситуации. Отработка поведения при ЧС. Умение организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии: ЧС или катастрофа. Вынос пострадавшего из задымленного помещенияПомощь пострадавшему на воде, правила транспортировки пострадавшего. Оказание помощи при утоплении	1	Пр6 07, ПР6 09, ЛР 11, МР 05, МР 03 ОК04 ОК 02 ОК 07
	<i>Практическое занятие № 3.</i> Отработка моделей поведения в ЧС	2	
<b>Тема 2.2</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	История создания единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС: ее предназначение, структура, задачи. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Структура и органы управления гражданской обороны. Изучение первичных средств пожаротушения. Отработка навыков оказания помощи пострадавшим при асфиксии, ожогах. Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения	1	Пр6 07, ПР6 09, ЛР 11, МР 05, МР 07 ОК04 ОК 02 ОК 07

		2	
	<i>Практическое занятие № 4.</i> Отработка моделей поведения в РСЧС		
<b>Тема 2.3</b> Современные средства поражения и их поражающие факторы	Классификация средств поражения. Химическое, ядерное, бактериологическое оружие. Средства коллективной и индивидуальной защиты: порядок и правила их использования. Виды защитных сооружений. Эвакуация населения. Умение определять количество необходимого оборудования для защиты коллектива от поражающих факторов. Отработка навыков пользования СИЗ. Сдача нормативов по надеванию противогаза, общевойскового защитного костюма, средств индивидуальной защиты	-	ПР6 05, Пр6 07, МР 02  ОК04 ОК 02 ОК 07
	<i>Практическое занятие № 5.</i> Отработка навыков пользования СИЗ: противогаз (ватно-марлевая повязка, респиратор). Сдача нормативов по надеванию противогаза, общего защитного костюма, средств индивидуальной защиты при работе с животными	2	ПР6 05, Пр6 07, ЛР 11, ЛР 12 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.4</b> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	Понятие о терроре, террористическом акте. Опасности террористического акта. Психология террористов. Модели поведения при стрельбе, при захвате в качестве заложника.	-	Пр6 01, Пр6 03, ПР6 05, ПР6 08, МР 02 ЛР 11, ЛР 12 ОК04 ОК 02 ОК 07
	<i>Практическое занятие № 6.</i> Отработка навыков поведения при стрельбе, при захвате в качестве заложника	2	ПР6 09, МР 02
	<i>Практическое занятие № 7.</i> Выбор мер защиты жизни и здоровья, подбор способов снижения уровня действия опасных факторов во время теракта	2	ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.5</b> Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	Структура и порядок работы МЧС, МВД, Росгвардии, службы скорой медицинской помощи, службы медицины катастроф. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Правовые основы взаимодействия граждан с органами защиты населения	1	ПР6 02, ЛР 11, МР 02, МР 06 ОК04 ОК 02 ОК 07

<b>Раздел 3</b>	<b>Основы обороны государства и воинская обязанность</b>		ПР6 02, ПР6 10, ПР6 11, ЛР01, ЛР02, ЛР03, МР 05 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 3.1</b> История создания Вооруженных Сил России	Организация вооруженных сил Московского государства. Военные реформы: Ивана Грозного; Петра I; Реформа 19 века. Советские вооруженные силы их структура и предназначение. Современная военная реформа. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации: виды ВС РФ (сухопутные войска, воздушно-космические силы, военно-морской флот); рода войск (ракетные войска стратегического назначения, воздушно-десантные войска). Их предназначение. Воинские звания. Знаки отличия	1	ПР6 02, ПР6 10, ПР6 11, ЛР01, ЛР02, ЛР03, МР 05 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 3.2</b> Воинская обязанность и воинский учет	Основные понятия воинской обязанности и воинского учета. Постановка граждан на воинский учет. Категории годности. Медицинское освидетельствование граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Альтернативная гражданская служба. Служба по контракту	1	ПР6 10, ПР6 11 ЛР 03, МР 01, МР 04  ОК ...
<b>Раздел 4.</b>	<b>Основы медицинских знаний</b>		ПР6 07, ПР6 12, ЛР 12, МР 01 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 4.1</b> Понятие первой помощи	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»	1	ПР6 07, ПР6 12 ЛР 12, МР 01, МР 04, МР 05 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 4.2</b> Оказание первой помощи при остановке сердца,	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Алгоритм оказания первой помощи при остановке сердца и асфиксии	-	ПР6 07, ПР6 12 ЛР 12, МР 01, МР 02, МР

искусственная вентиляция легких			03 OK04 OK 02 OK 07
	<i>Практическое занятие № 8. Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственной вентиляции легких</i>	2	Прб 07, ПРб 12 ЛР 12, МР 01 OK04 OK 02 OK 07
<b>Тема 4.3</b> Понятие травм и их виды	Отработка навыков наложения повязок. Оказание помощи при ранениях. Работа в группах. Наложение шин. Первая помощь при проникающих ранениях грудной клетки, брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах, травматизме на производстве. Помощь при электротравмах и ударах молнией.	1	Прб 07, ПРб 12 ЛР 12, МР 01, МР 02, МР 03 OK04 OK 02 OK 07
	<i>Практическое занятие № 9. Отработка навыков оказания первой помощи при травмах</i>	2	
<b>Тема 4.4</b> Понятие и виды кровотечений	Отработка навыков оказания первой помощи при кровотечении. Наложение повязок, жгута, закрутки. Правила оказания помощи при кровотечениях. Личная безопасность при оказании помощи. Оказание помощи при венозном, капиллярном, артериальном, смешанном и внутреннем кровотечении.	1	Прб 07, ПРб12, ЛР 12, МР 01, МР 03 OK04 OK 02 OK 07
	<i>Практическое занятие № 10. Отработка навыков оказания первой помощи при кровотечениях</i>	2	
<b>Тема 4.5</b> Первая помощь при ожогах, при воздействии низких температур	Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах, при химических ожогах. Основные признаки теплового удара. Основные степени отморожений. Порядок оказания помощи	1	Прб 07, ПРб 12, ЛР 12, МР 01 OK04 OK 02 OK 07
	<i>Практическое занятие № 11. Отработка навыков оказания первой помощи при ожогах, при воздействии низких температур</i>		

<b>Тема 4.6</b> Первая помощь при попадании инородного тела в верхние дыхательные пути	Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей. Отработка навыков выполнения приема Геймлиха. Оказание помощи при удушье детей. Отработка мероприятий по оказанию помощи при отравлении. Острое и хроническое отравление	-	Прб 07, ПРб 12, ЛР 12, МР 01, МР 02, МР 03 ОК04 ОК 02 ОК 07
	<i>Практическое занятие № 12.</i> Отработка основных приемов удаления инородных тел из верхних дыхательных путей	2	Прб 07, ПРб 12, ЛР 12, МР 01 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 4.7</b> Первая помощь при инсульте, инфаркте, эпилепсии	Первая помощь при отсутствии сознания. Алгоритм оказания помощи при инсульте. Диагностика инсульта. Виды инсультов. Помощь при предынфарктном состоянии, алгоритм помощи пострадавшему. Виды эпилепсии, оказание помощи при эпилептическом припадке	1	Прб 07, ПРб 12, ЛР 12, МР 01, МР 02, МР 03
	<i>Практическое занятие № 13.</i> Отработка навыков оказания первой помощи при инсульте, инфаркте, эпилепсии	2	ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 4.8</b> Первая помощь на воде. Помощь при утоплении	Помощь пострадавшему на воде, правила транспортировки пострадавшего. Оказание помощи при утоплении	1	Прб 07, ПРб 12, ЛР 12, МР 01, МР 02, МР 03
	<i>Практическое занятие № 14.</i> Отработка навыков оказания первой помощи при утоплении	2	ОК04 ОК 02 ОК 07
<b><i>Профессионально ориентированное содержание</i></b>			
<b>Раздел №1</b>	<b>Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья</b>		ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05 ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 02 ОК04 ОК 02 ОК 07

<p><b>Тема 1.13</b>здоровье и здоровый образ жизни</p>	<p><b>Продолжение жизни как закон и смысл человека и общества</b>(<i>бинарное теоретическое занятие</i>).</p> <p>Смысл Живого мира – не прекращение процесса Жизни. Прогресс и регресс: условия и признаки процессов. Смысл жизни Человека как части Живого мира. Определение смысла жизни в мировых религиях. Понимание смысла жизни человека в философии и психологии.</p> <p>Понятия о реализации и самореализации Человека (А. Маслоу, пирамида Дилтса и др.) Важнейшие аспекты самореализации: жизненные Цели, Мечта. Творчество, раскрытие способностей. Любовь к Делу. Профессиональная самореализация. Примеры из жизни известных людей, преодолевших массу преград на пути к Мечте и самореализации в своем Деле.</p> <p>Смысл и реальность ограничивающих факторов в самореализации: Время и жизненная энергия. Понятие «Тайминга» - все вовремя. Понятие жизненного норматива как сбережения ресурса времени.</p> <p>Характеристики и отличие Взрослого человека и Ребенка. Характеристики подросткового и периода. Нарушения и сбои в развитии.</p> <p>Глубокое планирование собственной жизни как признак взрослого человека. Разветвленное, комбинированное планирование, допуск худших сценариев и понимание подготовки к ним</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05 ЛР 12, ЛР 13, МР 01, МР 02</p> <p>ОК04 ОК 02 ОК 07</p>
	<p>Общие понятия о здоровье. Значение здоровья при допуске к профессиональным работам. Медицинский осмотр. Особенности и профилактика профессиональных заболеваний. Риск профессиональных заболеваний и способы их профилактики. Рациональное питание и его значение для здоровья. Забота о жизни и здоровье специалистов при проведении работ на производственных участках. Региональные условия для занятия спортом и оздоровления граждан. Влияние вредных привычек на профессиональное долголетие</p>	<p>2</p>	<p>ПР6 04, ПР6 08, ЛР 11, ЛР 12 МР 04, МР 05</p> <p>ОК04 ОК 02 ОК 07</p>
	<p><i>Практическое занятие № 15.</i> Планирование действий на ближайшие 5-10 лет <i>Практическое занятие № 16.</i> Составление научно обоснованного пищевого рациона для работника по специальности/профессии</p>	<p>4  2</p>	<p>ПР6 04, ПР6 08, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 МР 01 ОК04 ОК 02 ОК 07</p>

<b>Тема 1.3</b> Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов	<i>Практическое занятие № 17.</i> Изучение комплекса опасностей на рабочем месте специалиста(мастерской, учебном полигоне, производстве)	2	ПР6 01, ПР6 05, ПР6 08, ЛР 13, ЛР 14, МР 04 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Раздел 2</b>	<b>Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		ПР6 07, ПР6 09, ЛР 11, ЛР 13, МР 05, МР 07 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.1</b> Изучение и отработка моделей поведения при ЧС	<i>Практическое занятие № 18.</i> Изучение и отработка моделей поведения при ЧС на учебном полигоне, производственном участке проведения профессиональных работ	2	ПР6 07, ПР6 09, ЛР 11, ЛР 13, МР 05, МР 07 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.2</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	<i>Практическое занятие № 19.</i> Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения в условиях профессиональной деятельности специалиста	2	ПР6 07, ПР6 09, ЛР 11, МР 05, МР 07 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2.5</b> Государственные службы по охране здоровья и	<i>Практическое занятие № 20 (экскурсия).</i> Ознакомление с работой службы по охране здоровья и безопасности граждан в регионе ( <i>по выбору педагога с учетом получаемой специальности/профессии</i> ).	2	ПР6 02, ЛР 12, ЛР 13, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07

безопасности граждан			ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Раздел 4</b>	<b>Основы медицинских знаний</b>		Прб 07, ПРб 12 ЛР 12, ЛР 13, МР 01 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 4.3</b> Понятие травм и их виды	<i>Практическое занятие № 21. Оказание первой помощи при электротравмах в работе специалиста</i>	2	Прб 07, ПРб 12 ЛР 12, ЛР 13, МР 01  ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 4.4</b> Понятие и виды кровотечений	<i>Практическое занятие №22. Решение ситуационных задач</i>	2	Прб 07, ПРб 12, ЛР 12, ЛР 13 МР 01 ОК04 ОК 02 ОК 07
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	



## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда». Основное учебное оборудование:

рабочее место преподавателя;

рабочее место по количеству обучающихся;

комплекты индивидуальных средств защиты;

робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи; контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;

огнетушители порошковые (учебные); огнетушители пенные (учебные);

огнетушители углекислотные (учебные); устройство отработки прицеливания;

винтовки пневматические; медицинская пеленка

войсковой прибор химической разведки (ВПХР); рентгенометр ДП-5В;

технические средства обучения: компьютер;

проектор; экран;

Противогазы ГП-5

Карандаш для стекла противогаза Запасный

стекло для противогаза

Сумка санитарная укомплектованная, комплектация: приспособление для искусственного дыхания ДТ-102, пакеты перевязочные медицинские индивидуальные, фиксирующие повязки, жгуты, термометры, ножницы, пинцеты, булавки, накладки медицинские НМ для защиты от холода

Муляж гранаты ручной Ф-

1 Вещевой мешок

Костюм ОЗК

Носилки санитарные

Химическая линейка ХЛ-4

Радиационная линейка РЛ-3

Перчатки для ремонтно-

слесарных работ Перчатки механически стойкие

Барьерный комбинезон многофункциональный

Защитные очки ЗМВИЗИТОР (с дополнительной боковой защитой) Защитные очки

ЗММОДУЛЬР (защита от пыли, газов, паров)

Защитные очки UVEX

Фильтрующая полумаска

SPIROTEK VSS 2200 СИ индивидуальный

респиратор MSA AVER

Дозиметр

Средства защиты кожи и рук

Огнетушитель порошковый ОП-5(г)-

2А,55В,СОгнетушительпорошковыйОП-4(г)-АВСЕ-02

Комплект плакатов  
Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*  
Лупа 8611L(X3,X8) кольцевой светодиодной подсветкой  
Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB  
-178\*\*\*

Стрелковый и три электронный

Основное учебное оборудование:

Стол для стрельбы из пневматической винтовки для мобильного тира 4 шт. Сейф оружейный ОШ-6П

Винтовка МР-512-364 шт.

Стрелковый стенд для пневматического мобильного тира 4 шт. Пулеулавливатель для пневматического мобильного тира 4 шт.

Учебные аудитории для самостоятельной работы: Аудит

ория для самостоятельной работы.

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM M 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L(X3,X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License  
1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70 dac  
036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор № 7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. Geolook.AgroNetwork Technology

Соглашение о сотрудничестве № 12-Сот 03 мая 2017 г.;

5. Geoscan

Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019 г.;

6. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

7. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

8. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-

TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

## 2.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### Основная литература.

1. Ким, С.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы [Текст] : учебник : базовый уровень. - 4-е изд., стер. - М. : Просвещение, 2021. - 396с.
2. Ким, С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы [Текст] : учебник : базовый уровень. - 4-е изд., стер. - М. : Просвещение, 2022. - 396с.

### Дополнительная литература:

1. Основы безопасности жизнедеятельности 10-11 класс [Текст] учебник (базовый уровень) Ким С.В., Горский В.А. - Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство Просвещение» 2020

### **Интернет-ресурсы :**

1. Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях)  
<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1583/index.htm>
2. Электронный учебник по безопасности жизнедеятельности (можно использовать при изучении отдельных тем в старших классах)  
[http://www.ssga.ru/AllMethodMaterial/metod\\_mat\\_for\\_ioot/metodichki/bgd/oglavlenie\\_1.html](http://www.ssga.ru/AllMethodMaterial/metod_mat_for_ioot/metodichki/bgd/oglavlenie_1.html)
3. Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях <http://kombat.com.ua/stat.html>
4. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” <http://window.edu.ru>

### **Учебно-методические издания:**

1. Тетерина, О. А. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по дисциплине «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» для студентов 1 курса факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования. 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей заочная форма обучения . - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2022. - 14 с.  
URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ПР6 01	Тестирование
ПР6 02	Тестирование
ПР6 03	Эссе по проблемам
ПР6 04	Тестирование, эссе по проблемам
ПР6 05	Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы
ПР6 06	Тестирование
ПР6 07	Оценка результатов выполнения практической работы
ПР6 08	Оценка результатов выполнения практической работы
ПР6 09	Оценка результатов выполнения практической работы
ПР610	Тестирование
ПР6 11	Тестирование
ПР612	Оценка результатов выполнения практической работы

## **7. Фонды оценочных средств по специальности «23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей»**

Фонды оценочных средств (далее – ФОС) представлены в виде междисциплинарных заданий, направленные на контроль качества и управление процессами достижения ЛР, МР и ПР, а также создание условий для формирования ОК и (или) ПК у обучающихся посредством промежуточной аттестации. ФОС разрабатываются с опорой на синхронизированные образовательные результаты, с учетом профиля обучения, уровня освоения общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» и профессиональной направленности образовательной программы по специальности «23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей»

Таблица 1

№ раздела, темы	Коды образовательных результатов (ЛР, МТР, ПР, ОК, ПК)	Варианты междисциплинарных заданий
<b>Раздел № 1. Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья</b>		
<b>Тема 1.1</b> Здоровье и здоровый образ жизни	ЛР 03, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14, МР 01, МР 03, МР 07, МР 09, ПР6.01, ПР6.04, ПР6.05, ПР6.06, ПР6.07, ПР6.08, ПР6.09, ПР6.10, ПР6.12	Продолжение жизни как закон и смысл человека и общества. Психологические особенности работы мастера по ремонту и обслуживанию автомобилей. Планирование действий на ближайшие 5-10 лет. Саморазвитие личности-специалиста по ремонту и обслуживанию автомобилей
<b>Тема 1.2</b> Психологическое здоровье	ПР6.12	Осознанность как фактор повышения безопасности личности и общества. Безопасность в работе специалиста по ремонту и обслуживанию автомобилей.
<b>Тема 1.3</b> Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	ЛР 03, ЛР 11, ЛР 12 ЛР 04, МР 01, МР 02, МР 07 ПР6. 01, ПР6. 04, , ПР6. 12, ОК 08, ОК 04, ОК 03 ПК 1.1	Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки. Расчет калорий для специалиста по ремонту и обслуживанию автомобилей Практическое задание. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки. На основе особенностей труда и затрат энергии в будущей профессиональной деятельности (при работе с автомобилями). Рассчитать калории необходимые для эффективной работы автослесаря. Выявить достоинства и недостатки представленного меню на день. Выяснить есть ли продукты питания, назначенные за вредность производства. Предоставить отчет о проделанной работе. Экскурсия в автомастерскую, автосервис. Проведите исследование и выясните как техносфера влияет на окружающую среду. Проведите заборы воздуха и выясните на сколько он пригоден к использованию. Ответьте на вопросы: Как сильно уровень выбросов СО от транспортного средства влияет на окружающую среду? Почему автотранспортные средства нельзя ставить ближе чем за 100 метров от водоемов? Почему транспортное средство нельзя мыть в открытом водоеме? Что произойдет, если автомобильное масло или бензин попадет в водоем? Каковы основные источники загрязнения окружающей среды? На сколько выброшенные шины оказывают влияние на окружающую среду? Предложите свой способ утилизации или переработки автомобильных покрышек.



<p><b>Тема 1.4</b> Правила и безопасность дорожного движения. Безопасное пользование всеми средствами передвижения.</p>	<p>ЛР 03, ЛР 11, ЛР 12 ЛР 04, МР 01, МР 02, МР 07 ПРб. 01, ПРб. 04, , ПРб. 12, ОК 08, ОК 04, ОК 03 ПК 1.1</p>	<p>Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте, во время ремонтных работ транспортных средств Изучите правила содержания и эксплуатации техники. Вспомните технику безопасности при работе с техникой. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешехода, велосипедиста, пассажира и водителя транспортного средства. При организации дорожного движения. Разберите ситуацию представьте алгоритм действий.</p> <p>Вы осуществляете осмотр транспортного средства в гараже на подъёмнике. Каковы правила безопасной работы автослесаря в данном случае?</p> <p>К вам обратились за срочной помощью, а гараж с подъёмником занят. Вы решили осмотреть транспортное средство на придворовой территории, на наличие протечек бензобака. Загнали транспортное средство на доски с кирпичами. Машина стоит под углом. Под одно из колес для упора вы положили кирпич, чтоб машина не скатилась. И залезли под автомобиль для осмотра кузова машины. Оцените на сколько безопасно ваше поведение? Какие последствия возможны?</p>
<p><b>Раздел № 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b></p>		
<p><b>Тема 2.1</b> Изучение и отработка моделей поведения при ЧС.</p>	<p>ЛР 13, ЛР 07, МР 01 ПРб 01, ПРб 05, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 07, ОК 01, ПК 1.2</p>	<p>Изучение и отработка моделей поведения при ЧС. Возгорания, замыкание электропроводки в автомастерской.</p> <p>Изучение безопасности в сети интернет. Финансовая безопасность населения. Безопасные покупки автозапчастей с использованием сети интернет.</p> <p>Вы выехали в туристическую поездку со своими друзьями на собственных автомобилях. По дороге один из автомобилей серьёзно сломался. Вы решили остановиться на опушке у водоема.</p>

		<p>Разбили лагерь и заночевали. Ночью случился шквалистый ветер, буря. Некоторые деревья поломало и одно из деревьев упало на оставшийся автомобиль. Дальнейший путь вы продолжать не можете, так как оба транспортных средства повреждены. Еды и воды у вас ограниченное количество, так как вы не планировали на долгое время покидать цивилизацию. Какое-то время вам придется выживать автономно. Что вы предпримете? Какие способы добычи пищи вы знаете? Какие способы защиты от животных вам известны? Какие средства подачи сигналов бедствия вы знаете? Какие способы очистки воды вам известны?</p> <p>Один из ваших друзей не спросив совета, сорвал несколько ягод с кустарника, вызывающего у вас опасение. Через час у него начался понос и головокружение. Чем это опасно? Как правильно оказать помощь пострадавшему?</p>
<p><b>Тема 2.2</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)</p>	<p>ЛР 13, ЛР 07, МР 01 ПР6 01, ПР6 05, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 07, ОК 01, ПК 1.2</p>	<p>Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения в автомастерской. Задание 1. Найти в ФЗ цели и задачи РСЧС 2. Решить ситуационные задачи. Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения. Вы находитесь в автомастерской, где проводили сварочные работы. Искра упала на промасленные тряпки. Через некоторое время вы заметили пламя. Каковы будут ваши действия? Объясните ваши действия. Укажите их порядок. Какие средства защиты применяются в автомастерских? Какие средства пожаротушения в обязательном порядке должны находиться в автомастерской? 3. Определить роль и место вашего учебного заведения в РСЧС 4. Перечислите основные способы защиты населения в ЧС.</p>
<p><b>Тема 2.3</b> Современные средства поражения и их поражающие факторы.</p>		<p>Отработка навыков пользования СИЗ Изучите список потенциально опасного биологического оружия. Бактериологического оружия. И продукции генной инженерии. Способы их воздействия на организм и средства борьбы с ними. Проанализируйте ситуацию, как эпидемия или пандемия влияет на экономику страны. Ответьте на вопросы: Способно ли массовое отравление животных повлиять на экономику страны? Приведите примеры</p>

		<p>подобных ситуаций. Возможно ли заражение человека от мяса животного? Приведите примеры ядовитых, или вредных веществ применяемых в работе автослесаря. Вспомните технику безопасности при работе с химикатами. Расскажите правила пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты. Отработка навыков пользования СИЗ. Сдача нормативов по надеванию противогаза, общего защитного костюма, средств индивидуальной защиты. Какие средства защиты вы используете в работе ветеринара?</p>
<p><b>Тема 2.4</b> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта</p>	<p>ЛР 13, ЛР 07, МР 01 ПР6 01, ПР6 05, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПК 1.2, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 07, ОК 01, ПК 1.2</p>	<p>Отработка навыков поведения при стрельбе, при захвате в качестве заложника. Отработка навыков поведения при стрельбе, при захвате в качестве заложника. Отработка навыков поведения в аудитории, при нештатной ситуации. При нападении в общественном месте (транспорт, торговый центр). Изучение путей и методов эвакуации из помещения. Отработка навыков пользования «Планом эвакуации этажа», уметь читать.</p>
<p><b>Тема 2.5</b> Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан</p>		<p>Знакомство с работой службы безопасности России. Экскурсия в музей. Ознакомление с работой пожарной части, МВД или МЧС, санэпидемстанции региона</p>
<p><b>Раздел № 3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b></p>		
<p><b>Тема №3.2</b> Воинская обязанность и воинский учет</p>	<p>ЛР 01, ЛР 02 ПР6 03, ПР6 10, ПР6 11, ОК06</p>	<p>Служба в вооруженных силах Российской Федерации. Особенности военной службы мастера по ремонту и обслуживанию автомобилей. Основные понятия воинской обязанности и воинского учета. Постановка граждан на воинский учет. Категории годности. Медицинское освидетельствование граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Альтернативная гражданская служба. Служба по контракту. Особенности несения службы автомеханика. Как связана профессия автомеханика, тракториста? Как эти две профессии могут вам пригодиться во время службы в армии? В чем суть и особенности обязанностей военнослужащего, имеющего гражданскую профессию. Урок-игра. Сам себя готовлю к службе в армии. Определить категорию годности по своим заболеваниям. Строевая подготовка. Изучение и отработка строевых команд. Задание.</p>

		<p>1. Выписать основные формулировки:          Что понимается под обороной?          С какой целью создаются ВС РФ?          Что включает в себя организация обороны?          Что составляет основу военной организации государства?</p> <p>3. Решение тестов по теме</p>
<b>Раздел № 4. Основы медицинских знаний.</b>		
<p><b>Тема 4.2</b>          Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких.</p>	<p>ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 02, ПРб 03, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12, ОК06, ОК 04</p>	<p>Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких специалиста по ремонту и обслуживанию автомобилей. Составить алгоритм реанимационной помощи.</p> <p>2. Проведение реанимационной помощи на тренажере - Гоша.</p> <p>3. Решение ситуационных задач.</p> <p>Вы производили осмотр транспортного средства в автомастерской. При этом подсвечивали себе лампой накаливания, которая работает от электросети, шнур давно был поврежден и вы его починили, соединив провода но не заизолировав их. Так как вам было не удобно одновременно держать лампу и работать с гаечным ключом, вы попросили напарника подержать лампу. Он не знал о том что оборудование не исправно. И когда он держал лампу случайно взялся за оголённый участок провода. Его ударило током. Вы выдернули вилку лампы из розетки. Но от удара током у напарника остановилось сердце. Проведите реанимационные действия.</p> <p>Контрольные вопросы.</p> <p>1. Что означает терминальное состояние?          2. Сколько терминальных состояний знаете?          3. Опишите терминальные состояния.          4. Признаки клинической смерти.          5. Этапы реанимации.          6. Назовите способы искусственной вентиляции легких.</p> <p>Отработка навыков измерения пульсометрии, понижение и повышение артериального давления. Его значение на организм.          Самодиагностика давления с измерением пульса.</p>
<p><b>Тема 4.3</b>          Понятие травм и их виды.</p>		<p>Первая помощь при травмировании специалиста по ремонту и обслуживанию автомобилей. Отработка навыков наложения повязок. Оказание помощи при ранениях. Работа в группах. Наложение шин. Первая помощь при проникающих ранениях грудной клетки, брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. При травматизме на</p>

		<p>производстве. Помощь при электротравмах и ударах молнией.</p> <p>Пример ситуации. Находясь в гараже, вы проводили ремонтные работы. Расстояние от стены до транспортного средства было минимально. По мимо этого в гараже хранилось множество металлического хлама, вы копили железо для того, чтобы в последствии его сдать. Пробираясь к машине, вы случайно запнулись за торчащую проволоку и упали при падении повредили ногу. Вам трудно наступать на ногу она отекала и посинела. При этом у вас имеется рваная рана от проволоки на ноге. Как вы окажите себе помощь?</p> <p>Работа в парах: наложить повязки на руку, голову, ногу, наложить шину при переломе голени.</p> <p>Контрольные вопросы.</p> <p>Перечислите виды ран.</p> <p>Назовите виды переломов, перечислите признаки переломов.</p> <p>Как оказать помощь при открытом переломе?</p> <p>Как оказать помощь при закрытом переломе?</p>
<p><b>Тема 4.4</b> Понятие и виды кровотечений</p>	<p>ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, МР 02, ПР6 03, ПР6 10, ПР6 11, ПР6 12, ОК06, ОК 04</p>	<p>Решение ситуационных задач. Остановка кровотечений в автосервисе.</p> <p>Задание.</p> <p>1. Решить ситуационные задачи.</p> <p>Вы проводили шлифовку швов после сварки на автомобиле. Для этого использовали болгарку со шлифованным диском. Диск разболтался и сорвался. Отскочив на скорость, он сильно прорезал вам ногу. По скорости вытекания крови вы предполагаете, что повреждены вены и артерии. Окажите помощь. Отработайте алгоритм оказания помощи и наложения повязок. Личная безопасность при оказании помощи.</p> <p><b>1.</b> Ответить на контрольные вопросы письменно.</p> <p>Дайте формулировку кровотечению.</p> <p>Перечислите виды кровотечений.</p> <p>Что такое асептика?</p> <p>Что такое антисептика?</p> <p>Какие способы остановки кровотечений существуют?</p> <p><b>3.</b> Работа в парах: наложить закрутку, жгут.</p>
<p><b>Тема 4.6</b> Первая помощь при попадании инородного тела в верхние</p>		<p>Отработка основных приемов удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.</p> <p>Отработка основных приемов удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.</p> <p>Отработка навыков «Объятий жизни». Оказание</p>

дыхательные пути.		помощи при удуши детей. Отработка мероприятий по оказанию помощи при отравлении. Острое и хроническое отравление. Вы увидели человека. Человек размахивает руками, показывает на горло, его лицо начало краснеть и синеть. Как помочь человеку. Объясните свои действия.
-------------------	--	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова



« 16 » марта 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПД.01 «Информатика»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО

Специальность **19.02.12** Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 1, 2

Семестр 1 – другая форма контроля

Семестр 2 – дифференцированный зачет

Рязань 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» разработана на основе требований:  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования .(зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Информатика», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчик: Белова М.Н. преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла физико-математических дисциплин  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК



Хромова Ю.С



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета Информатика.....	4
2. Структура и содержание общеобразовательного предмета.....	14
3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета .....	24
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета .....	28

# **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета Информатика**

## **1.1. Место предмета в структуре образовательной программы СПО**

Общеобразовательный предмет Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:**

### **1.2.1. Цели предмета**

Содержание программы общеобразовательного предмета Информатика направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

<b>Коды наименование формируемых компетенций</b>	<b>Планируемые результаты освоения предмета</b>	
	<b>Общие</b>	<b>Предметные</b>

<p><b>ОК01.</b>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b>  -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,  <b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>  <b>а) базовые логические действия:</b>  -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p>	<p>-понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы 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;  -уметь организовывать личное информационное пространство 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  -уметь реализовать этапы решения задачи 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 и числовой</p>
--	--	--

	<p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизни деятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы к решению;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средств взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности,</li> </ul>	<p>- владеть 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»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p>

<p>готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь в взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного циклического графа;</li> <li>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых текстовых данных (в том числе массивов символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы использования таблиц трассировки; определять без</li> </ul>
--	---

		<p>использования компьютерарезультатывыполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <p>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представления об основных принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> <li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; уметь строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальной формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную</li> </ul>
--	--	---



		<p>информации(запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</p> <p>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями базовых типов данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <p>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазоны возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение</p>
--	--	--

		использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
--	--	--

В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и углубленного уровней (ПРБ) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛРв) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды	Планируемые результаты освоения предмета включают
ЛР01	Чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий.
ЛР02	Осознание своего места в информационном обществе.
ЛР03	Готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
ЛР04	Умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации.
ЛР05	Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.
ЛР06	Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов.
ЛР07	Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных

	технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту.
ЛР08	Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.
ЛР09	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 другим негативным социальным явлениям (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613).
МР 01	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.
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645).
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
МР 08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
МР 09	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.
ПР6 01	Сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире.
ПР6 02	Владение навыками алгоритмического мышления и понимания методов формального описания алгоритмов, владение знанием

	основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы.
ПР6 03	Владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знание основных конструкций программирования; умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц.
ПР6 04	Владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации.
ПР6 05	Владение компьютерными средствами представления и анализа данных.
ПР6 06	Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия баз данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними.
ПР6 07	Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе с средствами информатизации; понимания основных правовых аспектов использования компьютерных программ работы в Интернете
ЛРв 03	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛРв 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛРв 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛРв 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛРв 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛРв 15	Демонстрирующий 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.
ЛРв 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

## 2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах*</b>
<b>Объем образовательной программы учебного предмета</b>	<b>144</b>
<b>Основное содержание</b>	<b>140</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	54
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)<sup>1</sup></b>	<b>40</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	16
Промежуточная аттестация	4
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1.</b>	<b>Информация и информационная деятельность человека</b>		
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	Основное содержание	<b>2</b>	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПР6 01-04, ПР606-07ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>	Основное содержание	<b>2</b>	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПР6 01-04, ПР606-07ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	Теоретическое обучение	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Компьютеры цифровое представление информации. Устройство компьютера</b>	Основное содержание	<b>2</b>	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПР6 01-04, ПР606-07ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройство ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
	Теоретическое обучение	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4. Кодирование</b>	Основное содержание	<b>4</b>	МР 01- 09,

<b>информации. Системы счисления</b>	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления любой системы счисления, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПР6 01-04, ПР606-07 ЛРВ 03-04, ЛРВ10, ЛРВ13-16 ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
<b>Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b>	Основное содержание	2	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПР6 01-04, ПР606-07 ЛРВ 03-04, ЛРВ10, ЛРВ13-16 ОК 02
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
<b>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>	Теоретическое обучение	2	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПР6 01-04, ПР606-07 ЛРВ 03-04, ЛРВ10, ЛРВ13-16 ОК 01 ОК 02
	Основное содержание	2	
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топология локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
<b>Тема 1.7. Службы Интернета</b>	Теоретическое обучение	2	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09,
	Основное содержание Службы сервиса Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете.		

	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		ПРб 01-04, ПРб06-07 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b>	Основное содержание	2	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПРб 01-04, ПРб06-07 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 01 ОК 02
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 1.9. Информационная безопасность</b>	Основное содержание	2	МР 01- 09, ЛР02, ЛР04, ЛР 06, ЛР09, ПРб 01-04, ПРб06-07 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02 ОК 02
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Теоретическое обучение	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Использование программных систем сервисов</b>		
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>	Основное содержание	8	ЛР07-08 МР 02-04, МР 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	Практические занятия	8	
<b>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b>	Основное содержание	4	ЛР07-08 МР 02-04, МР 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	Практические занятия	4	
<b>Тема 2.3. Компьютерная</b>	Основное содержание	2	ЛР07-08



<b>графика и мультимедиа</b>	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактированию звука (ПО Аудио Мастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		MP 02-04, MP 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов</b>	Основное содержание	8	ЛР07-08 MP 02-04, MP 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практические занятия	8	
<b>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>	Основное содержание	2	ЛР07-08 MP 02-04, MP 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b>	Основное содержание	6	ЛР07-08 MP 02-04, MP 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		
	Практические занятия	6	
<b>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</b>	Основное содержание	2	ЛР07-08 MP 02-04, MP 06- 09 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв 13-16 ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	Теоретическое обучение	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Информационное моделирование</b>		
<b>Тема 3.1. Моделирование. Этапы моделирования</b>	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 MP 02, MP03 MP 02-MP04, MP 06-07, MP 09, ПР6 05
	Представление объектов в компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
	Теоретическое обучение	2	

			ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
<b>Тема 3.2. Списки, графы, деревья</b>	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	Теоретическое обучение	2	ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
<b>Тема 3.3. Базы данных как модель предметной области</b>	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Теоретическое обучение	2	ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
<b>Тема 3.4. Технологии обработки информации в электронных таблицах</b>	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05
	Табличный процессор. Прием ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Теоретическое обучение	2	ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
<b>Тема 3.5. Формулы и функции в электронных таблицах</b>	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Практические занятия	2	ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
<b>Тема 3.6. Визуализация</b>	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05

данных в электронных таблицах	Визуализация данных в электронных таблицах		MP 02, MP03 MP 02-MP04, MP 06-07, MP 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Практические занятия	2	
Тема 3.7. Моделирование в электронных таблицах (например задачи профессиональной области)	Основное содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 MP 02, MP03 MP 02-MP04, MP 06-07, MP 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Моделирование в электронных таблицах (например задачи профессиональной области)		
	Практические занятия	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
Прикладной модуль 1	<b>Аналитика и визуализация данных на языке программирования TurboPascal</b>	<b>40</b>	
Тема 1.1. Системы и технологии программирования	Содержание	6	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 MP 02, MP03 MP 02-MP04, MP 06-07, MP 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Моделирование структур алгоритмов.		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	2	
Тема 1.2. Технология структурного программирования	Содержание	6	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 MP 02, MP03 MP 02-MP04, MP 06-07, MP 09, ПР6 05
	Введения в язык программирования. Синтаксис программы		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	2	

			ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
<b>Тема 1.3.</b> <b>Введение в язык программирования Pascal</b>	Содержание	<b>6</b>	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР02, МР03 МР02-МР04, МР06-07, МР09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Среда программирования.		
	Практические занятия	2	
	Теоретическое обучение	4	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Основные алгоритмические конструкции линейных алгоритмов на языке программирования Pascal</b>	Содержание	<b>6</b>	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР02, МР03 МР02-МР04, МР06-07, МР09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Операторы ТР для линейных алгоритмов. Тестирование готовой линейной программы.		
	Практические занятия	2	
	Теоретическое обучение	4	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Основные алгоритмические конструкции алгоритмов ветвления на языке программирования Pascal</b>	Содержание	<b>8</b>	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Операторы ТР для алгоритмов ветвления. Тестирование готовой программы с применением алгоритма ветвления.		
	Практические занятия	2	
	Теоретическое обучение	6	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Основные алгоритмические конструкции алгоритмов</b>	Содержание	<b>4</b>	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09,
	Операторы ТР для алгоритмов цикла. Тестирование готовой программы с применением алгоритма цикла		
	Практические занятия	2	

цикла на языке программирования Pascal	Теоретическое обучение	2	ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
Тема 1.7. Применение алгоритмов в языке программирования Pascal при решении практических задач	Содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Решение задач на построение алгоритмов в профессиональной деятельности		
	Практические занятия	2	
Прикладной модуль 2	Разработка web- сайта с использованием конструктора Wix		
Тема 2.1. Конструктор Wix	Содержание	2	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Панель управления сайтами.		
	Практические занятия	2	
Тема 2.2 Создание сайта	Основное содержание	1	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16 ОК 02
	Создание сайта. Начал работы. Настройки. Шрифт. Цвет.		
	Практические занятия	1	
Тема 2.3. Создание различных видов страниц	Содержание	1	ЛР01, ЛР03, ЛР 05 МР 02, МР03 МР 02-МР04, МР 06-07, МР 09, ПР6 05 ЛРв 03-04, ЛРв10, ЛРв13-16
	Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)		
	Практические занятия	1	

			ОК 02
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>4</b>	
<b>Всего</b>		<b>144ч.</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет информатика.

Основное учебное оборудование: компьютеры по

количеству обучающихся; рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации, технические средства обучения:

компьютеры с лицензионным программным обеспечением, имеющие выход в Интернет (в т.ч. для самостоятельных работ),

локальная сеть с выходом в глобальную сеть, DVD

Интерактивная доска

прямой проекции Доска ДА-21/м (зеленая)

Мультимедийный проектор Toshiba TLP-XC2000 Принтер лазерный Canon LBP-1120

Сканер HP ScanJet 4400 Ноутбук

Проектор

Экран на треноге

Стенд информационный Радиокласс

"Сонет-PCM" PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Verrcom, вариант исполнения JXB-

178\*\*\* Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLOSAM-1104 203x203 см, Монитор ASERV 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в интернет, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8)

кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Verrcom, вариант исполнения JXB- 178\*\*\*

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASERV 173, FLATRON L1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в интернет, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с

кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Verrcom, вариант исполнения JXB- 178\*\*\*

Программное обеспечение:

1. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях 800908108 800908275;

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный Russian Edition. 150-249

Node1yearEducationalRenewalLicense  
1096-200527-113342-063-1315;



3. Office365 для образования Е1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
4. ВКРВУЗ  
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКРВУЗ от 17.03.2021;
5. «Сеть Консультант Плюс»  
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
6. Windows 7  
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
7. Windows xp  
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
8. Windows 7 Pro  
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite MegaCodec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основная литература:

#### 1. Горев, А.

Э. Информационные технологии в профессиональной деятельности (автомобильный транспорт): учебник для среднего профессионального образования / А. Э. Горев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11019-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448222> — ЭБС Юрайт

2. Голицына, О. Л. Информационные системы и технологии: учебное пособие / О. Л. Голицына, Н. В. Максимов, И. И. Попов. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 400 с. — (Среднепрофессиональное образование). — ISBN 978-5-00091-592-9. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1138895> — ЭБС Znanium

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. — (Среднепрофессиональное образование). — ISBN 978-5-8199-0775-7. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083063> — ЭБС Znanium

2. Балакина, Л. Х. Информатика [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов СПО. — Рязань: РГАТУ, 2020. — ЭБС РГАТУ. — URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### 3. Новожилов, О. П. Информатика

: учебник для среднего профессионального образования / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 620 с. —

(Профессиональное образование).—ISBN978-5-9916-8730-0.—Текст:электронный  
ЭБСЮрайт[сайт].— URL:<https://urait.ru/bcode/427004>-ЭБС Юрайт

//

Интернет-ресурсы :

1. Информатика и информационные технологии: конспект лекций - Режим доступа: <http://fictionbook.ru>
2. Современные тенденции развития компьютерных и информационных технологий- Режим доступа: <http://www.do.sibsutis.ru>
3. Электронный учебник "Информатика" – Режим доступа: <http://vovtrof.narod.ru>
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/Белова М.Н. - Рязань: РГАТУ, 2020-ЭБРГАТУ. -

URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp> Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/Белова М.Н. - Рязань: РГАТУ, 2020-ЭБРГАТУ. -

URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета


**Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета** раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам тематического содержания учебного материала.

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Типоценочных мероприятий</b>
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5	
ПР 6 01	Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4	
ПР 6 02	Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7	
ПР 6 03	Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8	
ПР 6 04	Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7	
ПР 6 05	Тема 3.8 Тема 3.9	
ПР 6 06 ПР 6 07	Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 02	Прикладные модули 1-2	Контрольная работа
ОК 01, ОК 02,	Все модули	Выполнение заданий дифференцированного зачета

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

 А. С. Емельянова  
« 16» марта 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПД.02 «ХИМИЯ»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

**Специальность(ти) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Форма обучения** очная

**Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения**

**Курс** 1

**Семестр** 1, 2

**Зачет** - семестр

**Другая форма контроля** 1 семестр

**Экзамен** - 2семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования. (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Химия», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчик: Серова И.И., преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла естественно-научных дисциплин Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель ПЦК



Емельянова А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» .....	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия» .....	15
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины .....	34
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины .....	35

**Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»**  
**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **19.02.1**

**2 Технология продуктов питания животного**

**происхождения** Период обучения и распределение по семестрам определяет образовательная организация самостоятельно, с учетом логики формирования предметных результатов, общих профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

**Цели и задачи дисциплины**

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

**Задачи дисциплины:**

сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;  
развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,  
сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;  
развить умения анализировать,  
оценивать, проверять надежность и обобщать информацию химического характера из различных источников;  
сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;  
сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**



Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul>	<p>- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атома, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь</p>

	<p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизни деятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы к решению;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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 естественных научных предметов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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 вода 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;</li> <li>- уметь 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;</li> <li>- сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях 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</li> </ul>
--	--	---

		<p>мировоззренияиобщейкультурычеловека,атакжеэкологически обоснованного отношения к своему здоровью иприроднойсреде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владетьсистемойхимическихзнаний,котораявключает:основополагающиепонятия(дополнительноксистемепонятийбазовогоуровня)-</li> </ul> <p>изотопы,основноеивозбужденноесостояниеатома,гибридизацияатомныхорбиталей,химическаясвязь("и""",кратныесвязи), молярнаяконцентрация,структурная формула,изомерия(структурная,геометрическая(цис-транс-изомерия),типыхимическихреакций(гомо- и гетерогенные, обратимыеинеобратимые),растворы(истинные,дисперсныесистемы),кристаллогидраты,степеньдиссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы,закономерности,мировоззренческиезнания,лежащиевосновепонимания причинностиисистемности химическихявлений,современные представления о строении вещества на атомном,молекулярноинадмолекулярномуровнях;представленияо механизмаххимическихреакций,термодинамическихикинетическихзакономерностях их протекания,охимическомравновесии,дисперсныхсистемах,фактологическиесведенияосвойствах,составе,полученииибезопасномиспользовании важнейших неорганических и органических веществ в быту ипрактической деятельности человека; общих научных принципаххимическогопроизводства(напримерпроизводствасернойкислоты,аммиака,метанола,переработкинефти);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметьпроводитьрасчетыпохимическимформуламивуравнениям химических реакций с использованием физическихвеличин(массы,объемагазов,количествавещества),характеризующихвеществас количественной</li> </ul>
--	--	---

		<p>стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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 естественную научную природу;</li> <li>- уметь 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</li> </ul>
--	--	---

		<p>комплексообразования (на примере гидросокомплексов цинка и алюминия);</p> <p>подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>- уметь классифицировать неорганические и органические вещества их химическими реакциями, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав важнейших свойств веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;</p> <p>- уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("и"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</p> <p>- уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном возбужденном состоянии) и ионов химических элементов I - 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 периодами</p>
--	--	--

<p>ОК02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Властиценностинаучногопознания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средств взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым, морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<p>группам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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;</li> <li>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</li> <li>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</li> <li>- уметь 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 их применением;</li> </ul>
---	--	---

	<p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых вестественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p>
<p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращение 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 катионаммония; решать экспериментальные задачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли и учет мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принять себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей и при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	<p>потемам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</li> </ul>
<p>ОК07. Содействовать охране окружающей среды, ресурсбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать</p>	<p><b>Власти экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления: 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 экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</li> <li>- уметь 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;</li> </ul>



<p>чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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;</li> <li>- уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения вредного воздействия на организм человека.</li> </ul>
-------------------------------	--	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и углубленного уровней (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
ЛР 02	готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание ролей химических компетенций в этом;
ЛР 03	умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
МР01	использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
МР02	использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
ПРБ01	сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание ролей химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
ПРБ02	владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное использование химической терминологии и символикой;
ПРБ03	владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
ПРБ04	умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

ПР605	сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
ПР606	владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
ПР607	сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.
ЛРв01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛРв02	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
ЛРв03	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав 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
ЛРв04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в етевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛРв05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти и основному любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛРв06	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛРв07	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий или преодолеваящий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	<b>144</b>
в т.ч.	
Основное содержание	<b>98</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	66
лабораторные занятия	-
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	<b>42</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (зачет)	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>		<b>98</b>	
<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Строение атомов химических элементов и природа химической связи	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01  ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР6 01, ПР6 02 , ПР6 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	
	Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.		
<b>Тема 1.2.</b> Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02
	<b>Теоретическое обучение</b> Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	4	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического		

	элемента в Периодической системе. Мироззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР6 01, ПР6 02 , ПР6 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
<b>Раздел 2. Химические реакции</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Типы химических реакций</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01  ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР6 01, ПР6 02 , ПР6 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества		
<b>Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	
	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций		

	<b>Лабораторные занятия</b>	6	ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 04 , ЛР 05 , ЛР 06 , ЛР 07
	Лабораторная работа "Типы химических реакций". Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций		
<b>Контрольная работа 1</b>	Строение вещества и химические реакции	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Строение и свойства неорганических веществ</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02  ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 04 , ЛР 05 , ЛР 06 , ЛР 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	
	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам		

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01 ОК 02 ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПРб 01, ПРб 02 , ПРб 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	2	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии		
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе		
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека		
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПРб 01, ПРб 02 , ПРб 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 07
	<b>Теоретическое обучение</b> Неорганические вещества	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	6	
	Лабораторная работа «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония		



Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	28	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР6 01, ПР6 02 , ПР6 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
	Теоретическое обучение	4	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)		
	Практические занятия	6	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение	4	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):		

	<p>– предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;</p> <p>– непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов</p>		<p>ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , ЛР 04 , ЛР 05 , ЛР 06 , ЛР 07</p>
	<p>– кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла</p>		
	<p>– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>6</p>	
	<p>Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения</p>		
	<p>Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов</p>		
	<p><b>Лабораторная работа</b></p>		
	<p>Лабораторная работа "Превращения органических веществ при нагревании". Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилена и др.</p>		

Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПРб 01, ПРб 02 , ПРб 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 07
	Теоретическое обучение	2	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности		
	Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации		
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа: “Идентификация органических соединений отдельных классов” Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества		
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		<b>42</b>	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	14	
Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	14	ОК 01 ОК 02

	<b>Теоретическое обучение</b>	6	ОК 01 ОК 02
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье		ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР 01 , ПР 02 , ПР 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Растворы</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Понятие о растворах	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР 01 , ПР 02 , ПР 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	2	
	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
<b>Тема 6.2.</b> Исследование свойств растворов	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02
	<b>Теоретическое обучение</b>	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	6	

	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов. Решение задач на приготовление растворов	2	ОК 04 ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР6 01, ПР6 02 , ПР6 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
<b>Раздел 7.</b>	<b>Химия в быту и производственной деятельности человека</b>	<b>12</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Химия в быту и производственной деятельности человека	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>	ОК 04 ОК 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	ЛР 01 , ЛР 02 , ЛР 03 , МР 01 , МР 02 , ПР6 01, ПР6 02 , ПР6 04 , ЛРВ 04 , ЛРВ 06 , ЛРВ 07
	Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)		
	<b>Практические занятия</b>		
	Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией	8	
	<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)</b>	<b>4</b>	
	<b>Всего</b>	<b>144</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

#### **Лаборатория химии.**

Основное учебное оборудование:

Ноутбук HP Compaq CQ 61-

311ER Мультимедийный проектор Acer

X1261

Комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины

«Химия» Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Лаборатория неорганической химии.**

Основное учебное оборудование:

Лабораторно-технологическое оборудование ЛФКТ-

4288 Доска ученическая ДА-32/М

Стол письменный 1400КРТ

вишня Стул РС-1

Весы аналитические ВЛР-

200 Муфельная печь

СНОЛ Дистиллятор ДВ-10

Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104203x203 см, Монитор ASER V

173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP

LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-

AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Со-

нет-PCM" PM- 1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтакт-

ный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG,

PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с

выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1\*, Лупа

8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный

термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Программное обеспечение:**

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1

(преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-

626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ

от 17.03.2021;

4. «Сеть Консультант Плюс»

Договор информационной поддержке от 26.08.2016;

5. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

7. Windows 7Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-

6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega CodecPack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Обра-зование<sup>9</sup>, Справочно-правовая система "Гарант").

9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

### **Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основная литература:**

1. Габриелян Олег Сергеевич, Сладков Сергей Анатольевич, Остроумов Игорь Геннадьевич

Химия. 10 класс. Базовый уровень. [Текст] : учебник. - 4-е изд. ; стереотип. - Москва : Просвещение, 2022 г.- 128 с.

2. Габриелян Олег Сергеевич, Сладков Сергей Анатольевич, Остроумов Игорь Геннадьевич

Химия. 11 класс. Базовый уровень. [Текст] : учебник. - 4-е изд. ; стереотип. - Москва : Просвещение, 2022г.- 127с.

#### **Интернет-ресурсы :**

1. Химия. Образовательный сайт для школьников – <http://www.hemi.nsu.ru/>

2. Открытый колледж. Химия.- - <http://college.ru/chemistry//>  
<http://Webelements.narod.ru>

#### **Учебно-методические издания:**

1. Шапкин, В. Ю.

Химия [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по учебной дисциплине «ХИМИЯ» для студентов 1 курса факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария (очная форма обучения) . - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 11 с.  
URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

2. Шапкин, В. Ю.

Химия [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ И ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ учебная дисциплина «ХИМИЯ» для студентов 1 курса факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария (очная форма обучения) . - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 32 с.  
URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
I	<b>Основной модуль</b>			
1	<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>	<b>Формулировать базовые понятия и законы химии</b>		
1.1	Строение атомов химических элементов и в природе химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии с степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и в природе химической связи» . 2. Задача на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	ОК01
1.2	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических	ОК01 ОК02



	положение в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	элементов: «Металлические/ неметаллические свойства, электроотрицательности сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
--	---	--

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
2	Раздел 2.Химическ иереакции	Составлятьуравненияис хемы химическихреакций	Контрольнаяработа «Строениевеществаих имическиереакции»	
2.1	Типыхимич ескихреакц ий	Составлять реакциисоединения,разл ожения,обмена, замещения,окислительн о- восстановительныереакц иии реакции комплексобразования(на примере гидроксокомплексовалю миния и цинка) сучастиемнеорганически хвеществ	1. Задачи на составлениеуравненийре акций: – соединения, замещения,разложения,обмен аиреакцийс участиемкомплексных соединений (на примерегидроксокомпл ексовалюминияи цинка); – окислительно- восстановительныхреакцийс использованием методаэлектронногобаланса; – сучастиемкомплексныхс оединений(например гидроксокомплексовцинкаи люминия). 2. Задачи на расчетколичественныххаракте ристик продуктареакции соединения; массовойили объемной доли выходапродукта реакции соединенияот теоретически возможного;объемных отношений газов;количественныххаракте ристик исходныхвеществ и продуктов реакции;массы (объем, количествовещества) продукта реакции,если одно из веществ дано ввиде раствора с определенноймассовой долей растворенноговещества.	ОК01

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
2.2	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	ОК01
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>	<b>Исследовать строение и свойства неорганических веществ</b>	<b>Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»</b>	
3.1	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы и составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задача на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.	ОК01

3.2	Физико-химические свойства неорганических	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и	ОК01 ОК02
-----	---	--	--	--------------

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
	веществ	от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ. 4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».	
3.3	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека и их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для идентификации и промышленных способов получения.	ОК01 ОК02
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>	<b>Исследовать строение и свойства органических веществ</b>	<b>Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»</b>	

4.1	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	<p>1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.</p> <p>2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул</p>	OK01
-----	---	--	---	------

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
			органических веществотдельныхклассов. 3. Задачи на определениепростейшей формулыорганической молекулы,исходяизэлементногосостава(в%).	
4.2	Свойстваорганическихсоединений	Устанавливатьзависимость физико-химическихсвойстворганическихвеществотстроениямолекул	1. Заданияна составление уравнений химическихреакций с участиеморганических веществ наосновании их состава истроения. 2. Задания на составлениеуравнений химическихреакций, иллюстрирующиххимические свойствас учетоммеханизмов протекания данныхреакцийигенетической связиорганических веществ разныхклассов. 3. Расчетные задачи поуравнениям реакций сучастиеморганических веществ. 4. Лабораторнаяработа «Получение этилена иизучениеего свойств»	ОК01 ОК02
4.3	Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека и их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для идентификации в быту и промышленности.	ОК01 ОК02

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
5	Раздел 5.Кинетические итермодинамические закономерности протеканияхимическихреакций	Исследовать равновесиеи скорость химическихреакций	Контрольнаяработа «Скоростьхимической реакции и химическоеравновесие»	
5.1	Кинетическиезакономерности протеканияхимическихреакций	Исследовать влияниеконцентрацииреагирующих веществ итемпературы на скоростьхимическихреакций	1.Лабораторнаяработана выбор: – «Определениезависимости скоростиреакцииотконцентрации реагирующихвеществ»; – «Определениезависимости скоростиреакцииоттемпературы». 2. Практико-ориентированные теоретическое задания на анализ факторов, влияющихна изменение скоростихимическойреакции.	ОК01 ОК02
5.2	Термодинамическиезакономерности протеканияхимическихреакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияниеизменения концентрации веществ, реакции среды итемпературы на смещениехимического равновесия	1. Задача на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	ОК01 ОК02



<b>6</b>	<b>Раздел 6. Дисперсные</b>	<b>Исследовать дисперсные системы</b>	<b>Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»</b>	
----------	---------------------------------	---	--	--

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
	<b>системы</b>			
6.1	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	ОК01 ОК02
6.2	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.	ОК01
<b>7</b>	<b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ</b>	<b>Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций</b>		
7.1	Обнаружение катионов органических и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	ОК01

7.2	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам.	ОК01
-----	--	--	--	------

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
			2.Практическиезаданияна оставление качественныхреакций обнаруженияорганических соединений.	
<b>II Прикладноймодуль</b>				
<b>8</b>	<b>Раздел8.Химия в быту ипроизводствен ной деятельностиче ловека</b>	<b>Оценивать последствиябытовойи производственнойдеят ельностичеловекаспозиц ий экологическойбезопасно сти</b>	<b>Защита кейса (с учетомбудущей профессиональнойдеятельн ости)</b>	
	Химия в быту ипроизводственн ой деятельностичел овека	Оценивать последствиябытовойип роизводственной деятельностичеловекас позиций экологическойбезопасн ости	Кейс (с учетом будущейпрофессиональ ной деятельности)Возможны етемыкейсов: 1. Потепление климата ивысвобождение газовыхгидратовсоднаок еана. 2. Будущие материалы дляавиа-,машино-и приборостроения. 3. Новыематериалыдляс олнечныхбатарей. 4. Лекарства на основерастительныхпреп аратов.	ОК01 ОК02 ОК04 ОК07
<b>9.1</b>	<b>Раздел9.1. Исследование ихимическийан ализ объектовбиосфе ры</b>	<b>Интерпретироватьхим ическиепроцессияявле ниявбиосфере</b>	<b>Защита учебно- исследовательского проекта(с учетом будущейпрофессиональнойд еятельности)</b>	

9.1.	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».</li> <li>2. Типовые расчеты по тематике эксперимента.</li> <li>3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.</li> <li>4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график,</li> </ol>	ОК01
------	--	--	---	------

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
			отчет, доклад, презентация).	
9.2	Химическийанал изпробводы	Исследовать химическийсоставпроб воды	<p>1. Тест «Свойстваисоставводы».</p> <p>2. Задание«Химическийсоста в воды, тип воды испособы ее применения» (сиспользованиемнормативныхдокументов).</p> <p>3. Практико-ориентированныетеоретическое задания насоставводы испособы выражения концентраций ипересчет концентраций (сиспользованиемнормативныхдокументов).</p> <p>4. Лабораторнаяработана выбор:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Очисткаводыотз агрязнений;</li> <li>– ОпределениерНводыиеек ислотности;</li> <li>– Определение жесткостиводы и способы ееустранения.</li> </ul>	ОК01 ОК02 ОК07

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
9.3	Химический контролькачествапродуктовпитания	Исследовать химическийсоставпродуктовпитания	1. Тест«Органическиенеорганические вещества,входящиевсоставпродуктовпитания». 2. Практико-ориентированныезадания по кулинарнойтематике. 3. Лабораторнаяработа(на выбор): – Обнаружениенитратовв продуктахпитания; – Исследование продуктовпитания на наличие углеводов(мука,творог,молоко,йогурт)на наличие углеводов(крахмал,глюкоза,сахароза).	ОК01 ОК02 ОК07
9.4	Химический анализ пробпочвы	Исследовать химическийсоставпробпочвы	1. Тестпотеме«Химическийсостав неорганических иорганических удобрений». 2. Задание«Взаимосвязьсоставапочвы,типпочвыиееназначение». 3. Лабораторнаяработа(на выбор): – Обнаружениенеорганических примесей впробахпочвы; – Определение рН воднойвытяжки почвы, еекислотностиищелочности.	ОК01 ОК02 ОК07

№	Модуль/ Раздел /Тема	Результатобучения	Оценочныемероприятия	ОК
9.5	Исследование объектов биосферы	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы	<p>Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.</p> <p>Возможные темы проектов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.</li> <li>2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы.</li> <li>3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв.</li> <li>4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.</li> <li>5. Исследование качества питьевой воды.</li> <li>6. Исследование проб воды на предмет устранения жесткости.</li> <li>7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.</li> </ol>	ОК01 ОК02 ОК04 ОК07



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

«16» марта 2023 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПД.03 Биология**

**Программа подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1

Семестр 1

Экзамен – 2 семестр

Рязань 2023

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования. (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Биология», одобренной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21.07.2015 г.);

- Учебного плана очной формы обучения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Разработчик: Серова И.И., преподаватель ФГБОУ ВО РГАТУ факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательного цикла естественно-научных дисциплин Протокол №8 от «16» марта 2023 г.



Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

подпись

Емельянова А.С.

инициалы, фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательного учебного предмета Биология.....	4
2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета Биология.....	14
3. Условия реализации программы общеобразовательного учебного предмета Биология.....	19
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета Биология .....	35

# **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета Биология**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре образовательной программы СПО Область применения программы**

- Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью программы подготов-ки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

### **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в состав общеобразовательных дисциплин базового уровня с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета: Цель:**

формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

### **Задачи:**

1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробiotехнологий.

### 1.2.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС

#### СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul>	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li><b>б) базовые исследовательские действия:</b></li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,</li> </ul>	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);</p>

<p>интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>	<p>приобретение опыта применения основных методов</p>

<p>и работать в коллективе и команде</p>	<p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание</li> </ul>	<p>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</p>



<p>среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>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</p>
--	--	---

Коды	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают
ЛР 01	сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной картине мира;
ЛР 02	понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
ЛР 03	способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
ЛР 04	владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
ЛР 05	способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
ЛР 06	готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
ЛР 07	обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
ЛР 08	способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
ЛР 09	готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами
МР 01	осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
МР 02	повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
МР 03	способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
МР 04	способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
МР 05	умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
МР 06	способность применять биологические и экологические знания для анализа

	прикладных проблем хозяйственной деятельности;
МР 07	способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
МР 08	способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
ПРБ 01	сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
ПРБ 02	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
ПРБ 03	владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
ПРБ 04	сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
ПРБ 05	сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения
ЛРв 01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛРв 02	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
ЛРв 03	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛРв 04	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛРв 05	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛРв 06	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
ЛРв 07	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛРв 08	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛРв 09	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛРв 10	Демонстрирующий 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.
ЛРВ 11	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т.ч.	
Основное содержание	140
в т. ч.:	
теоретическое обучение	72
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	68
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	-
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	-
Промежуточная аттестация (зачет)	4

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Биология как наука. Общая характеристика жизни	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 2
	<b>Теоретическое обучение:</b> Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геогеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
<b>Тема 1.2.</b> Структурно-функциональная организация клеток	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06
	<b>Теоретическое обучение:</b> Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	
	<b>Лабораторные занятия:</b> Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная 1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	
	<b>Практические занятия:</b> Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
<b>Тема 1.3.</b> Структурно-	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1 ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	

функциональные факторы наследственности	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06
Контрольная работа	Молекулярный уровень организации живого	2	
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>		<b>20</b>	
Тема 2.1. Строение организма	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06
Тема 2.2. Формы размножения организмов	<b>Основное содержание</b>	2	
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2 ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 , ЛРв 04 , ЛРв 06
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение		
Тема 2.3.	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4

Онтогенез растений, животных и человека	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и не прямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		
Тема 2.4. Закономерности наследования	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 ,
	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛРв 04 , ЛРв 06
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 07 МР 01 ,МР 02 , ПР6 01 , ПР6 04 ,
	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛРв 04 , ЛРв 06
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 08 , ЛРв 10 .
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа	Строение и функции организма	2	
Раздел 3. Теория эволюции		6	



Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4 1 , ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 08 , ЛРв 10 .
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция . Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4 01 , ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 08 , ЛРв 10 .
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4 , ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 08 , ЛРв 10 .
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды		
Раздел 4. Экология		18	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7 ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между		

	организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		ЛР 01 , ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04 , ЛРв 06 , ЛРв 08 , ЛРв 10 .
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		ОК - 7 ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью		ОК - 4 ОК - 7 ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Практическое занятие «Отходы производства»		
	<b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b>	2	
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью		
Тема 4.5. Влияние социально- экологических	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей	2	ОК - 7

факторов на здоровье человека	среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 07 МР 01, МР 02, МР 07, ПР6 01, ПР6 04 ЛРв 04
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
	<b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</b>	2	
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
Контрольная работа	Теоретические аспекты экологии	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>		<b>8</b>	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ЛР 02, ЛР 04, ЛР 07 МР 01, МР 02, МР 07, ПР6 01, ПР6 04, ЛРв 04
	<b>Теоретическое содержание:</b>	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
	<b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b>	2	
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		

Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленност и	Основное содержание	4	
	Практические занятия:	4	
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Тема 5.2.2. Социально- этические аспекты биотехнологий	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04
	Практические занятия:	4	
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ЛР 02, ЛР 04 , ЛР 07 МР 01 ,МР 02 ,МР 07, ПР6 01 , ПР6 04 ,ЛРв 04
	Практические занятия:	4	
	Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине	зачет	4	
Всего:		144	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально –экономических дисциплин.

#### **Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

Основное учебное оборудование:

посадочные места по количеству

обучающихся, место преподавателя,

комплект учебно-наглядных пособий,

комплект учебно-методической документации, в том числе на электронном носителе (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с доступом к сети Интернет;

оргтехника;

мультимедийный

проектор.

доска магнитно-маркерная, РОСАДА120-180

интерактивная доска,

TRIUMPHBOARDComplete 78Радиокласс

"Сонет-PCM" PM- 1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB –178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178\*\*\*

### **Программное обеспечение:**

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Сивоглазов Владислав Иванович, Котелевская Ярославна Владимировна, Агафонова Инна Борисовна  
Биология. Общая биология. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. ФГОСПросвещение/Дрофа, 2022 г.- 256 с.
2. Сивоглазов Владислав Иванович, Котелевская Ярославна Владимировна, Агафонова Инна Борисовна  
Биология. Общая биология. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. ФГОСПросвещение/Дрофа, 2022 г.- 208 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Андреева, Т.А.  
Биология : Учебное пособие. - 1. - Москва : Издательский Центр РИОР, 2021. - 241 с. - Среднее общее образование. - ISBN 978-5-369-00245-2. - ISBN 978-5-16-104836-8.  
URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=398355>

#### **Учебно-методические издания:**

1. Шапкин, В. Ю.  
Биология [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по дисциплине «Биология» для студентов 1 курса факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 – Ветеринария. (очная форма обучения) . - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 23 с.  
URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>
2. Емельянова, А. С.  
Биология [Электронный ресурс] : МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по дисциплине «Биология» для студентов 1 курса факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 – Ветеринария. (очная форма обучения). - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 24 с.  
URL: <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2>

**Internet-ресурсы:**

1. Классическая и молекулярная биология. [www.molbiol.ru](http://www.molbiol.ru)
- 2.. Библиотека популярных и научных трудов. Тематические обзоры ключевых проблем теории эволюции. Фотоальбомы. Палеонтологические базы данных, программы для исследований. [www.evolbiol.ru](http://www.evolbiol.ru)
3. Официальный сайт журнала «Экология и жизнь». [www.ecolife.ru](http://www.ecolife.ru)
- 4 Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” <http://window.edu.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука.	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»
ОК 02	Общая характеристика жизни	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биологически важные химические соединения	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией Выполнение и защита лабораторных работ: «Определение витамина С в продуктах питания», «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем



ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на на определение
----------------	--	--

		последовательности нуклеотидов
OK 01 OK 02	Процессы матричного синтеза	Фронтальный опрос Процессы матричного синтеза Тест «Процессы матричного синтеза» Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
OK 02 OK 04	Неклеточные формы жизни	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)
OK 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
OK 02 OK 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>	Контрольная работа “Строение и функции организма”
OK 02 OK 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)
OK 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
OK 02 OK 04	Онтогенез животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос
OK 02	Онтогенез растений	Составление жизненных циклов

OK 04		растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
OK 02	Основные понятия генетики	Разработка глоссария Тест
OK 02 OK 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Взаимодействие генов	Тест Разработка глоссария Фронтальный опрос Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Генетика пола	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания

<p>OK 01 OK 02</p>	<p>Генетика человека</p>	<p>Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных</p>
------------------------	--------------------------	---

		заболеваниях человека
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Селекция организмов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
	<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
ОК 02 ОК 04	История эволюционного учения.	Фронтальный опрос Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02	Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов
ОК 02	Макроэволюция.	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка глоссария терминов
ОК 02 ОК 04	Возникновение и развитие жизни на Земле	Фронтальный опрос Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: "Эволюция современного человека", "Время и пути расселения человека по планете", "Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека", "Человеческие расы", обсуждение
	<b>Раздел 4. Экология</b>	Контрольная работа "Теоретические аспекты экологии"

ОК 01 ОК 02	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
----------------	-------------------------------------	--

OK 07		
OK 01 OK 02 OK 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
OK 01 OK 02 OK 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания
OK 02 OK 04 OK 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнения практических заданий: "Определение суточного рациона питания", "Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности" Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
	<b>Профессионально-ориентированное содержание Раздел 5. Биология в жизни</b>	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
OK 01 OK 02 OK 04 ПК1.1 ПК1.2	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04	Биотехнологии и животные	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с

ПК1.1 ПК1.2		использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК1.1 ПК1.2	Биотехнологии и растения	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК1.1 ПК1.2	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК1.1 ПК1.2	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	<b>Раздел 6. Биоэкологические исследования</b>	Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Основные методы биоэкологических исследований	Выполнение лабораторных работ на выбор в минигруппах: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток



OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Биоэкологический эксперимент	Выполнение учебно-исследовательского проекта на выбор: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод
----------------------------------	------------------------------	---

		<p>поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам</p> <p>4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений</p> <p>5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений</p>
<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 07</p>		<p>Выполнение экзаменационных заданий</p>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ВЫПОЛНЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

**Специальность(ти)** 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Форма обучения** очная

**Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения**

**Курс** 1

**Семестр** 2

**Зачет** - семестр

**Дифференцированный зачет** 2 семестр

**Экзамен** - семестр

**Другая форма контроля** - семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.05.2022 №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 20 декабря 2022 года;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 №71763)

Разработчики:

Шехова Н.Е., преподаватель ФДП и СПО

Анисаров И.С., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла социально-гуманитарных дисциплин ФДП и СПО 16 марта 2023 г., протокол № \_\_8\_\_.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/И. С. Анисаров/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающегося»**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающегося (вып. инд. пр.)» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:**

#### **1.2.1. Цель учебного предмета**

Содержание программы общеобразовательного учебного предмета

Индивидуальный проект направлен на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК .

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать</p>	<p>-планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме;</p> <p>-формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы;</p> <p>-выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте исследовательской работе;</p> <p>-распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных результатов;</p> <p>- отличать факты от суждений, мнений и оценок;</p>

	<p>риск последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать методы и способы решения поставленных задач;</li> <li>использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук;</li> <li>-оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие,</li> </ul>



<p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средств взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении</li> </ul>	<p>как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта или работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;</li> <li>- работать с литературой, выделять главное;</li> <li>- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путем научного исследования;</li> <li>- отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;</li> <li>- использовать такие методы и приемы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование;</li> <li>- использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;</li> <li>- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опрос, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;</li> </ul>
---	---	---

	<p>организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- ответственное отношение к своим родителям (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных</p>	<p>- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;</p> <p>- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;</p> <p>- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;</p> <p>- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы; оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.</p>

	<p>ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>-</li> <li>давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими</li> </ul>	
--	---	--

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;</li> <li>- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;</li> </ul>
---	--	--

	другого человека	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять результаты своего исследования или отчета выполнения проекта;</li> <li>- подготовить доклад компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на мероприятиях различного уровня;</li> <li>- грамотно, кратко и четко высказывать свои мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы;</li> <li>- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;</li> <li>- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;</li> <li>- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания;</li> <li>- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;</li> <li>- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.</li> </ul>

	зрения с использованием языковых средств	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной</p>	<p><b>получит представления:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>• о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;</li> <li>• о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;</li> <li>• об истории науки;</li> <li>• о новейших разработках в области науки и технологий;</li> <li>• о правилах законов, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);</li> <li>• о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры и др.);</li> </ul>

	<p>организации детско-юношеских организациях;-  умение взаимодействовать с социальными  институтами в соответствии с их функциями и  назначением;  -готовность к гуманитарной и волонтерской  деятельности;  патриотического воспитания:  -сформированность российской гражданской  идентичности, патриотизма, уважения к своему  народу, чувства ответственности перед Родиной,  гордости за свой край, свою Родину, свой язык и  культуру, прошлое и настоящее  многонационального народа России;  -ценностное отношение к государственным  символам, историческому и природному  наследию, памятникам, традициям народов  России, достижениям России в науке, искусстве,  спорте, технологиях и труде;  -  идейная убежденность, готовность к служению и за  щите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные  понятия и универсальные учебные действия  (регулятивные, познавательные,  коммуникативные);  - способность их использования в  познавательной и социальной практике,  готовность к самостоятельному планированию и</p>	
--	--	--

	<p>осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-непринимать действия, приносящие вред окружающей среде;</p> <p>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>-расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>-разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идею, позиции и новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать</p>	<p>-осуществлять экспериментальную работу, сопоставлять результаты эксперимента, делать выводы и заключения;</p> <p>-в соответствии с требованиями нормативных документов оформлять проектную работу;</p> <p>-умело презентовать свою проектную работу, грамотно вести научную дискуссию;</p> <p>самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;</p> <p>-адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.</p>
	<p>соответствие результатов целям</p>	



В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового соответствия требованиям ФГОС среднего общего образования.

(ПР) в

Коды	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики
ЛР 02	понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей
ЛР 03	развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования
ЛР 04	овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
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 с сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР 08	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
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

	итехнического творчества, спорта, общественных отношений;
ЛР 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	демонстрирующий 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
МР 01	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;
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
МР 03	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
МР 05	умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
МР 07	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

MP 08	владениеязыковымиисредствами–умениеясно,логичноиточно излагатьсвоюточкузрения,использоватьадекватныеязыковые средства;
MP 09	владениенавыкампознавательнойрефлексиикакосознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатовиоснований,границсвоегознанияинезнания,новых познавательныхзадач исредств ихдостижения.
ПРб01	сформированностьпредставленийо математике какчасти мировойкультурыи местематематики всовременной цивилизации, способахописания явленийреального мира на математическомязыке;
ПРб02	сформированностьпредставленийо математическихпонятиях как важнейшихматематическихмоделях, позволяющихописыватьи изучать разные процессыиявления;понимание возможности аксиоматического построения математическихтеорий;
ПРб03	владение методамидоказательств и алгоритмов решения, умение ихприменять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
ПРб04	владение стандартнымиприемамирешениярациональныхи иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, ихсистем;использование готовых компьютерныхпрограмм, в томчиследля поискапути решения и иллюстрациирешения уравненийи неравенств;
ПРб05	сформированностьпредставленийобосновныхпонятиях, идеяхи методах математическогоанализа;
ПРб06	владениеосновнымипонятиямио плоских и пространственных геометрическихфигурах, ихосновныхсвойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях ив реальноммире; применение изученных свойств геометрическихфигуриформул для решения геометрическихзадач изадач с практическимсодержанием;
ПРб07	сформированностьпредставленийо процессах и явлениях, имеющихвероятностныйхарактер, статистических закономерностяхв реальном мире,основныхпонятиях элементарнойтеории вероятностей; уменийнаходить и оценивать вероятности наступления событийв простейшихпрактических ситуациях иосновные характеристикислучайныхвеличин;
ПРб08	владение навыкамииспользования готовыхкомпьютерных программприрешениизадач;
ЛРв 01	Осознающий себягражданиноми защитником великойстраны.

ЛРв 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию всеобщей сределичностной профессионального конструктивного «цифрового
--------	---

	следа»
ЛРв 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти и любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛРв 06	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛРв 08	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛРв 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	4
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	2
контрольные работы	-
Консультации	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	28
Итоговая аттестация в другой форме контроля (в форме защиты проекта)	2

## Тематический план содержания учебной дисциплины

Наименование разделов и тем, этапов работы над проектом	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрен)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>1. Подготовительный</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– поиск проблемного поля;</li> <li>– выбор тем и <input type="checkbox"/> конкретизация;</li> </ul>	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося	6	
<b>2. Поисковый</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– уточнение тематического поля темы проекта, <input type="checkbox"/> конкретизация;</li> <li>– определение и анализ проблемы;</li> <li>– постановка цели проекта;</li> </ul>		3
	Самостоятельная работа обучающегося	6	
<b>3. Аналитический</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализ имеющейся информации;</li> <li>– поиск информационных лакун;</li> <li>– сбор и изучение информации;</li> <li>– поиск оптимального способа достижения цели проекта (анализ альтернативных решений), построение алгоритма деятельности;</li> <li>– составление плана реализации проекта: пошаговое планирование работ;</li> <li>– анализ ресурсов;</li> </ul>		3
	Самостоятельная работа обучающегося	6	
<b>4. Практический</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение запланированных технологических операций;</li> <li>– текущий контроль качества составления проекта;</li> <li>– внесение (при необходимости) изменений в разработку проекта;</li> <li>– подготовка и оформление презентационных материалов;</li> </ul>		3
	Самостоятельная работа обучающегося	6	
<b>5. Презентационный</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– презентация проекта;</li> <li>– изучение возможностей использования результатов проекта.</li> </ul>		2
	Самостоятельная работа обучающегося	6	
<b>6. Контрольный</b>	– оценка результатов и процесса проектной деятельности		2
	Самостоятельная работа обучающегося	10	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>всего</b>		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. –планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104203x203 см, Монитор ASERV 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV), Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной под-

светкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASERV 173, FLATRON L1734SLG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

2. Электронная информационно-образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

**Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основная литература:**

1. Куклина Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Куклина Е.Н., Мазниченко М.А., Мушкина И.А. - 3-е изд, испр, доп. – М.: Юрайт, 2020- ЭБС «Юрайт»

#### **Интернет-ресурсы :**

1. Глобальная школьная лаборатория: <https://globallab.org/ru/#.WaXDS61ePfY>

2. Лицей НИУ ВШЭ: <https://school.hse.ru/docum>

3. Открытая школа: <http://openschool.ru>

4. Электронный учебник по курсу «Проектная деятельность как способ организации семиотического образовательного пространства»-<https://studfiles.net/preview/3239633/>

5. Электронное учебное пособие для школьников. Проектная деятельность в школе – <http://www.surgpu.ru/media/medialibrary/2015/01>.

6. Бесплатная электронная библиотека : Электронное учебное пособие **Яковлева Н.Ф.** Проектная деятельность в образовательном учреждении- [WWW.METHODICHKA.X-PDF.RU](http://WWW.METHODICHKA.X-PDF.RU)

**Учебно-методические издания:**

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Шехова Н.Е.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины студент должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать <input type="checkbox"/> актуальность индивидуального плана проектной исследовательской работы;</li> <li>- выделять объект и предмет исследования;</li> <li>- определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;</li> </ul> <p>- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;</p> <p>- выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования;</p> <p>- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;</p> <p>- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;</p> <p>- оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации, веб-сайты, буклеты, публикации);</p> <p>- работать с различными информационными ресурсами</p> <p>- разрабатывать и защищать проекты различных типологий;</p> <p>- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- основы методологии проектной и исследо-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Формулирование темы проекта, определение актуальности темы, проблемы. Определение цели, конкретных задач, выбор объекта и предмета. Планирование проекта. Постановка задач. «Портфолио» проекта»</li> <li>- Анализ проектных и исследовательских работ студентов прошлых лет.</li> <li>-</li> <li>- Выполнение проектов. Подготовка к защите.</li> <li>- Подготовка авторского доклада к защите проекта.</li> <li>-</li> <li>- Сдача основных требований к написанию исследовательских и проектных работ</li> </ul>

<p>вательской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;</li><li>-характерные признаки проектных и исследовательских работ;</li><li>-этапы проектирования и научного исследования;</li><li>- формы и методы проектирования, учебного и научного исследования;</li><li>- требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.</li></ul>	
--	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.01 «История России»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
  - Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
  - Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г.; 31 декабря 2015 г.; 29 июня 2017 г.; 24 сентября, 11 декабря 2020 г.; 12 августа 2022 г.;
- ФГОССПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Разработчик:

Анисаров Илья Станиславович, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

## ***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 «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения.

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1. ПК 3.4.	<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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>56</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>38</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	22
Самостоятельная работа	16
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века</b>		<b>12/14</b>	
<b>Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Социально-экономическое развитие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<sup>1</sup>В соответствии с Приложением 3 ПООП.



<b>Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни; Борьба с террором: кто побеждает? <a href="http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet">http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet</a> (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru))	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 1.4. Основные направления внешней политики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму</b>	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. <a href="http://wciom.ru/presentation/page-19">http://wciom.ru/presentation/page-19</a> (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. <a href="http://wciom.ru/presentation/page-7">http://wciom.ru/presentation/page-7</a> (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. <a href="http://wciom.ru/presentation/page-8">http://wciom.ru/presentation/page-8</a> (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Россия и глобальный мир</b>		<b>4/8</b>	
<b>Тема 2.1. Россия в процессе глобализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	2	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 3.4
	Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2. Россия в мировой экономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	2	
	Практическое занятие № 10. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>38</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

- техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

лазерная указка;

средства аудиовизуализации.

#### **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. Зуев, М. Н. История России XX-начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. - 200 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

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

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова) официальный сайт. – Москва. - URL: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html> (дата обращения: 24.08.2021). – Текст электронный.

2. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247391> (дата обращения: 18.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **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, 2016. - 448 с. - ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст непосредственный.

2. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. - Текст: непосредственный.

3. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. - 7-е изд., испр. и доп. – Москва Юрайт, 2020. - 328 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09384. - Текст: непосредственный.

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

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

6. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2014. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-0455-9. - Текст: непосредственный.

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <p>основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>психологию коллектива и психологию личности;</p> <p>роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует знание приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;</p> <p>демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует знание психологии коллектива и психологии личности;</p> <p>демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;</p> <p>демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;</p> <p>демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения.</p> <p>Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией</p>

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

**Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**

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

<p>мирового и регионального значения;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте</p>	<p>осознавать личную ответственность за судьбу России;  демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;  демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;  демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;  демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте</p>	
---	---	--





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.02 «Иностранный язык»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет 8 семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля 3-7 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г.; 31 декабря 2015 г.; 29 июня 2017 г.; 24 сентября, 11 декабря 2020 г.; 12 августа 2022 г.;
- ФГОС СПО 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Разработчик:

Татьянченко Е.В, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>168</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>130</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	72
Самостоятельная работа	38
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности</b>			
<b>Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	6	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	4	
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.2. Роль образования в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

<sup>1</sup>В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	4	
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.4. Основы делового общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	



	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2	
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	4	
	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	4	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2	
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир</b>		<b>4/4</b>	
<b>Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)</b>			
<b>Тема 3.1. Чемпионаты WorldSkillsInternational: от прошлого к настоящему</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «WhatisWorldSkills?». Обсуждение, ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	6	
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Раздел 4. Профессиональное содержание</b>			
<b>Тема 4.1. Чертежи и техническая документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и	2	

	фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	4	
	Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	2	

	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	6	
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
<b>Тема 4.5. Саморазвитие в профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	4	
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
<b>Промежуточная аттестация</b>		12	
<b>Всего:</b>		<b>168</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый оборудованием:  
посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);  
комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран;  
информационно-коммуникативные средства;  
экранны-звуковые пособия;  
магнитофон.

#### **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. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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

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

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

### **3.2.3 Дополнительные источники**

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

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

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

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

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Уметь:</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном</p>	<p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе</p>

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

<p>и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	<p>с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
---	--	---





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности »**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
- ФГОССПО 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Разработчик:

Тетерина О.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

## **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.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	<u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в	<u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

	<p>области обязательной подготовки граждан к военной службе;</p> <p>демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3</p>	<p><u>Уметь:</u></p> <p>оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</p> <p>осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</p> <p>определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</p> <p>составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>86</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>68</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>28</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	28
Самостоятельная работа	16
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>20/10</b>	
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	4	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	4	
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге	2	

<sup>1</sup>В соответствии с Приложением 3 ПООП.



	химического и биологического поражения		
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	–	
<b>Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	2	
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки</b>		<b>48/18</b>	
<b>Модуль «Основы военной службы» (для юношей)</b>		<b>48/18</b>	
<b>Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	6	
	2. Организация обороны Российской Федерации		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07 ПК 2.2
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	6	
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		

	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	–	
<b>Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу	6	
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ	6	
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		

<b>Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих	6	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы		
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)</b>		<b>48/18</b>	
<b>Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24/10</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	14	
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2	
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2		

	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	10	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	–	
<b>Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	6	
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния	2	
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>86</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители пенные (учебные);
- огнетушители углекислотные (учебные);
- устройство отработки прицеливания;
- учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;

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

- техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект видеofilмов и видео-инструктажей.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. –

Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст: непосредственный.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 10.08.2021).

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>.

6. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для СПО / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.
2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.
3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.
4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.
5. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <p>основы пожаробезопасности и электробезопасности;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>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;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности;</p> <p>демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;</p> <p>демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия;</p> <p>формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Знать:</p> <p>Основы военной службы и обороны государства;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу;</p> <p>ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.



<p>Знать:</p> <p>общие<sup>3</sup> характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Уметь:</p> <p>пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Уметь:</p> <p>определять<sup>4</sup> виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Уметь:</p> <p>оказывать<sup>5</sup> первую медицинскую</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в</p>	<p>Экспертное наблюдение за</p>

<sup>3</sup>Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

<sup>4</sup>Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

<p>помощь в различных ситуациях;  осуществлять профилактику  инфекционных заболеваний;  определять показатели здоровья и  оценивать физическое состояние;  составлять индивидуальные карты  здоровья с режимом дня, графиком  питания</p>	<p>различных ситуациях;  владеет принципами  профилактики инфекционных  заболеваний;  определяет показатели здоровья  и оценивает физическое состояние;  составляет индивидуальные  карты здоровья с режимом дня,  графиком питания</p>	<p>ходом  выполнения  практической  работы.  Оценка  результатов  выполнения  практической  работы</p>
---	---	--



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.04 «Физическая культура»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2, 3, 4

Зачет 3-7 семестр Диф.зачет 8 семестр

Экзамен - семестр Другая форма контроля семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
- ФГОССПО 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Разработчик:

Федяшов Д.А. преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>346</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>178</b>
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	168
Самостоятельная работа	156
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ</b>		4/-	
<b>Тема 1.1. Здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<p>Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб.</p> <p>Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.</p> <p>Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры</p>	4	
	<b>В том числе практических занятий</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	

<sup>1</sup>В соответствии с Приложением 3 ПООП.

<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		<b>26/26</b>	
<b>Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
<b>Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
<b>Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
<b>Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
<b>Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Раздел 3. Волейбол</b>		<b>28/28</b>	

<b>Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	4	
<b>Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 3.6. Основы методики судейства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 3.7. Контроль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	

<b>выполнения тестов по волейболу</b>	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	2	ПК 3.3
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Раздел 4. Баскетбол</b>		<b>36/36</b>	
<b>Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 18. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощённым правилам баскетбола	4	

упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Практическое занятие № 20. Игра по правилам	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
<b>Раздел 5. Гимнастика</b>		<b>22/18</b>	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 5.3. Упражнения на брусках (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	1	
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гириями	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	4	ОК 04

<b>Упражнения на бревне (девушки). ППФП</b>	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	1	ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>3</b>	
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике	1	
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях	2	
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика</b>		<b>44/44</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
<b>Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Тема 6.2. Подачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 6.3.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	ОК 04

<b>Нападающий удар</b>	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	ОК 08 ПК 3.3
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	4	
	Практическое занятие № 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева	4	
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	4	
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
<b>Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>		<b>16/14</b>	
<b>Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	2	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	4	
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств	4	
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>346</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками;  
- спортивным оборудованием:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

##### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

5. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

### **3.2.3.Дополнительные источники**

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

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

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий</p>

<sup>2</sup>Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.05 «Основы бережливого производства»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с соответствующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
- ФГОССПО 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Цыбульская Е.В./

## **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.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	40
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Самостоятельная работа	26
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Бережливое производство</b>		<b>14/4</b>	
<b>Тема 1.1. Введение в бережливое производство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством.	2	
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.2. Инструменты бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места.	1	
	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	1	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2	

<sup>1</sup>В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками</b>		<b>12/4</b>	
<b>Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01
	<b>1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.</b>	<b>4</b>	ОК 02
	<b>В том числе, практических занятий</b>		ОК 03
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	<b>2</b>	ОК 04
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	<b>2</b>	ОК 07
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	ПК 3.3 ПК 3.4
<b>Тема 2.2. Затраты на качество и потери</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01
	<b>1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.</b>	<b>4</b>	ОК 02
	<b>В том числе, практических занятий</b>		ОК 03
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	ОК 04
			ОК 07
			ПК 3.3 ПК 3.4
<b>Раздел 3. Статистические метода анализа</b>			
<b>Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14/4</b>	ОК 01
	<b>1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.</b>	<b>6</b>	ОК 02
	<b>2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.</b>	<b>4</b>	ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 04
	Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных	<b>2</b>	ОК 07
			ПК 3.3 ПК 3.4

	мероприятий.		
	Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный оборудованием:  
рабочее место преподавателя;  
рабочие места по количеству обучающихся;  
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);  
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);  
техническими средствами обучения:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран.

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

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

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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

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

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

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8.
2. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6.
3. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.
4. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.
5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. – Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.
6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9.

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <p>Основные принципы системы бережливого производства;</p> <p>основные методы организации бережливого производства;</p> <p>основные виды потерь, их источники и способы их устранения;</p> <p>различные виды статистических методов контроля;</p> <p>правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>знает принципы и методы организации системы бережливого производства;</p> <p>знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения;</p> <p>знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции;</p> <p>знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Уметь:</p> <p>Определять основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Систематизировать и анализировать первичные статистические данные;</p> <p>Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</p> <p>Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</p> <p>Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>определяет основные виды деятельности на рабочем месте;</p> <p>использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>систематизирует и анализирует первичные статистические данные;</p> <p>планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности;</p> <p>использует эффективные методы для снижения различных видов потерь;</p> <p>определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<sup>2</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.06 «Основы финансовой грамотности»**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Зачет - семестр Диф.зачет - семестр

Экзамен - семестр Другая форма контроля 3 семестр

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с исследуемыми нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
- ФГОССПО 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Разработчик:

Стишкова Е.В., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Цыбульская Е.В./

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	27
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	29

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

## **1.1. Пояснительная записка**

Программа учебной дисциплины Основы финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПО СПО) на базе основного общего образования по подготовке по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности является учебным предметом обязательной предметной области «Социально-экономические науки» ФГОС среднего общего образования.

## **1.3. Компетенции на формирование которых работает дисциплина**

Общие компетенции:

3.1. В результате освоения образовательной программы выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

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

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

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

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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-прием сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

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

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

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

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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>60</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
теоретические занятия	24
практические занятия	12
В т.ч.	
профессионально ориентированные занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>22</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета СГ.05 Основы финансовой грамотности

№	Наименование разделов и тем занятий	Кол-во часов по плану			Вид занятия	Материально-дидактическое обеспечение занятий	Уровень освоения	Компетенции
		ТО	ПЛЗ	СР				
1.	Введение. Цели задачи учебной дисциплины, ее роль в формировании обучающихся компетенций финансовой грамотности. Краткая характеристика основных разделов учебной дисциплины. Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины	2			Тз1	Презентация, конспект	1	ОК1. ЛР 1,2,4, 7,13,14,15
<b>Раздел 1. Личное финансовое планирование</b>								
<b>Тема 1.1. Личное бюджетирование</b>								
2.	Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений	1			Тз2	Конспект, схемы	2	ОК-2,3,4,5. ПК-5.1-5.5. ЛР7,13,14,15
3.	SWOT-анализ как один из способов принятия решений	1			Тз3	Конспект, схемы		



4.	Домашняябухгалтерия. Личный бюджет.	1			Тз4	Дидактический материал		
3.	Домашняябухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления планирования личного бюджета	1			Тз5	Дидактический материал		
4.	Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	1			Тз6			
5.	Деловойпрактикум. Составление личного финансового плана и бюджета		2		Пз1			
6	Ср.1. Презентация «Антикризисный личный финансовый план			5	Ср.1.			
<b>Тема1.2. Банковские услуги</b>								
7.	Банк ибанковскиедепозиты.	1			Тз7	Презентация, конспект	2	
8.	Сбор и анализ информации о банках и банковскихпродуктах	1			Тз8	Сайты банков, конспект		ОК-2,3,4,5. ПК-5.1-5.5. ЛР 7,13,14,15
9.	Сбор и анализ информации о банках и банковскихпродуктах		1		Пз2	Сайты банков, конспект		

10.	Деловой практикум. Расчет доходности депозитов.		1		Пз3			
11.	Кредиты, виды банковских кредитов. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность)	1			Тз9	Сайты банков, конспект	2	
12.	Кредитная история. Коллекторские агентства.	1			Тз10	Презентация, конспект	2	
13.	Деловой практикум. Расчет кредита. Виды платежей (дифференцированный и аннуитентный)		1		Пз4		2	
14.	Расчет кредита. Виды платежей (платежи по кредитным картам)		1		Пз5		2	
15.	Ср.2. Презентация «Понятие инфляции и её виды»			3	Ср.2.		2	
<b>Раздел 2. Страхование</b>								
<b>Тема 2.1. Страховые услуги</b>								
16.	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования.	1			Тз11	Презентация, конспект	2	ОК-2,3,4,5. ПК-5.1-5.5. ЛР 7,13,14,15
17.	Ср.3. Презентация «История страхования в мире и России»			3	Ср.3		2	
<b>Раздел 3. Понятие дохода и налогообложения</b>								
<b>Тема 3.1. Доходы физических лиц</b>								
18.	Заработная плата, иные доходы.	2			Тз12	Презентация, конспект	2	ОК-2,3,4,5.

19.	Виды налогов для физических лиц	2			Тз13	Презентация, конспект	2	ПК-5.1-5.5. ЛР 7,13,14,15
20.	Фонд оплаты труда	2			Тз14	Презентация, конспект	2	
21.	Деловой практикум. Расчет фонда оплаты труда.		1		Пз6		2	
22.	Деловой практикум. Расчет отпускных и больничных выплат		1		Пз7		2	
23.	Социальный фонд РФ	2			Тз15		2	
24.	Ср.4. Презентация «Сравнительная характеристика социальных выплат»			5	Ср.4.		2	
<b>Раздел 4. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке</b>								
25.	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной безопасности		2		Пз8	Презентация, конспект	2	ОК-2,3,4,5. ПК-5.1-5.5. ЛР 7,13,14,15
26.	Кейс -«Заманчивое предложение»	2			Тз16	Презентация, конспект		
27.	Цифровая безопасность в сети Интернет	2			Тз17	Презентация, конспект	2	
28.	Ср.5. Презентация «История финансовых пирамид»			6	Ср.5.		2	
29.	Дифференцированный зачёт		2		Пз9		3	
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ:</b>	24	12	22				
Максимальная учебная нагрузка								60



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин бережливого производства для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет социально-экономических дисциплин бережливого производства.</u>	Оборудование: Интерактивная доска и проектор-1 Принтер -1 Стол с тумбой-2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows),-14 Стол компьютерный-13 Стул ученический-26 Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно-наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	---

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

№ п/п	Наименование лицензионного/свободнораспространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализации программы учебной дисциплины обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа

сопровождается методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе

Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

### **3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также желицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогически работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раз в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

### **3.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

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

##### **Основные источники:**

1. А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин Экономика. Учебник. «Академия»: Москва, 2019. - 336 с.
2. Н.Н. Кожевников основы экономики. Учебное пособие «Академия»: Москва, 2018. - 288 с.
3. Л.Н. Черданова Основы экономики и предпринимательства. Учебное пособие. «Академия»: Москва, 2017. - 172 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Портал «Дни финансовой грамотности»  
Форма доступа [www.dni-fg.ru](http://www.dni-fg.ru)
2. Интернет – ресурс «Экономика организации».  
Форма доступа: [www.ofguu.ru/\\_files/Экономикаорганизаци.pdf](http://www.ofguu.ru/_files/Экономикаорганизаци.pdf)
3. Интернет-ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес»  
Форма доступа: [www.nauki-online.ru/ekonomika](http://www.nauki-online.ru/ekonomika)
4. Интернет–ресурс <http://www.economy.gov.ru/>
5. Интернет–ресурс <http://econolinks.boom.ru/>





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

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины** осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, промежуточное тестирование, самостоятельная работа студентов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<p>умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p>	<p>Практикум, устный и письменный опрос, тестирование.</p>
<p>умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</p>	
<p>умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p>	
<b>Знания:</b>	
<p>сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p>	<p>Устный и письменный опрос, тестирование, самостоятельная внеаудиторная работа студентов.</p>
<p>владение базовым понятийным аппаратом социальных наук</p>	
<p>владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p>	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.07 «Русский язык и культура речи »**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность	19.02.12 Продукты питания животного происхождения		
Форма обучения	очная		
Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения			
Курс	2	Семестр	
Зачет	- семестр	Диф.зачет	- семестр
Экзамен	- семестр	Другая форма контроля	4 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с исследующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.; 12 августа 2022 г.;
- ФГОССПО 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Разработчик:

Шехова Н.Е., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Дыбульская Е.В./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ	4
	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ	РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ	10
	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ	И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	11
	ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ .07 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Программа относится к циклу дисциплин СГ

Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p><b>ОК02, ОК04, ОК05</b></p>	<p>использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;</p> <p>применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;</p> <p>строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</p> <p>соблюдать в практике письма орфографические, синтаксические, грамматические нормы современного русского литературного языка;</p> <p>соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах ситуаций общения;</p> <p>анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;</p> <p>обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;</p> <p>проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.</p>	<p>особенности языка и речи; русского литературного языка; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи; понятие о нормах современного русского литературного языка; основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;</p> <p>орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии; особенности лексики русского языка; лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств; словообразовательные нормы; стилистические возможности словообразования; морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; основные единицы синтаксиса; принципы русской</p>

		<p>пунктуации; синтаксически нормы; особенности функциональных стилей современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей; структуру текста, смысловую композиционную целостность текста; функционально-смысловые типы</p>
--	--	--

		<p>текстов; специфику</p> <p>использования элементов различных языковых уровней научной речи; жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи; сферу функционирования публицистического стиля, жанровое свое образие; языковые формулы официальных до кументов; приемы унификации языка служеб ных документов; правила оформления документов; лексикографию как нау ку; виды словарей и их особенности; основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.</p>
--	--	--

Происходит освоение ОК 02, 04, 05:

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- грамотного построения устной и письменной речи, культуры речи для повышения личного культурного уровня, необходимо в будущей профессиональной деятельности;
- применять и соблюдать в практике речевого общения и письма устные и письменные нормы современного русского литературного языка;
- использования в профессиональной деятельности языковых формул официальных документов;
- владения приемами унификации языка служебных документов;
- использования правил оформления документов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лекции, уроки	30
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
<i>Промежуточная аттестация—другая форма контроля(тестирование)— 4 семестр</i>	2



**2.1 Тематический план содержания учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах</b>		<b>6/4</b>	
Тема 1.1 Типы норм. Основные требования к речи	Языковые нормы. Язык и речь. Основные единицы языка. Речевая ситуация и ее компоненты. <b>Практическое занятие.</b> Создайте портрет своей языковой личности (или личности известного общественного деятеля, политика, журналиста), проанализировав свою (его) речь по плану	2  2	<b>OK02, OK04, OK05</b>
Тема 1.2. Устная речевая коммуникация: монолог и диалог	Функция языка. Языковая личность, речевая личность. Виды речевой деятельности. Монологическая, диалогическая речь.	2	<b>OK02, OK04, OK05</b>
Тема 1.3 Общение как обмен информацией в социальной сфере	Стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения.	2	<b>OK02, OK04, OK05</b>
Тема 1.4 Формы и типы коммуникации	Формы и типы коммуникации <b>Практическое занятие.</b> Установление контакта и определение уровня общительности.	-  2	<b>OK02, OK04, OK05</b>
<b>Раздел 2. Основные функции и виды коммуникации</b>		<b>8/6</b>	

Тема 2.1 Понятие деловой этики. Ими дж- способ управления впечатлением себе.	Сущность делового этикета. Этические нормы поведения подчиненного. Этика взаимодействия коллег. <b>Практическое занятие</b> Разработать правила внутреннего распорядка для группы	- 2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема 2.2. Вербальная и невербальная коммуникация	Понятие вербальной и невербальной коммуникации. Их специфика. Беседа как один из видов вербального общения	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема: 2.3 Эффективное общение. Искусство спора	Общение как форма реализации системы общественных межличностных отношений. <b>Практическое занятие</b> Решить ситуационные задачи	2 2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема: 2.4. Разновидности устной профессиональной коммуникации	Основные коммуникативные барьеры. Пути преодоления коммуникативных барьеров в межличностном общении	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема 2.5 Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Характеристика общения. Коммуникативная сторона общения. Понятие социальной сферы <b>Практическое занятие</b> Определение уровня своей общительности	2 2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
<b>Раздел 3. Особенности устных выступлений</b>		<b>6/6</b>	
Тема 3.1. Публичные речи и их виды	Виды публичных выступлений. Требования к публичным выступлениям. <b>Практическое занятие.</b> Подготовить публичное выступление	- 2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема 3.2. Виды и формы публичных выступлений	Виды и формы публичных выступлений <b>Практическое занятие</b> Подготовить рассказ себе	- 2	<i>OK02, OK04, OK05</i>

Тема 3.3 Доклад- как одна из формустноговыступления	Методическиерекомендацииикустномувыступлению(докла)	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема:3.4Дискуссия.Основноее организации	Дискуссия.Видыдискуссии Памяткаповедениюдискуссии	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема3.5Групповаядискуссия	Основныетребованиякгрупповойдискуссии.Методы групповойдискуссии	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема 3.6« Я вас слушаю»- умениеслушать	Умениеслушатькакусловияэффективногообщения.Условияправильногопонимания.Стилиитипы слушания. <b>Практическоезанятие</b> приемыподдержкисобеседника	- 2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
<b>Раздел4.Языки речь. Функциональныестилиречи</b>		<b>6</b>	
Тема 4.1. Текст как произведениеречи.Стилиречи.	Текстиегоструктура.Функционально-смысловыетипыречи:описание,повествование,рассуждение,определение(объяснение),характеристика(разновидностьописания),сообщение(вариантыповествования). Описаниенаучное,художественное,деловое.Функциональныестилилитературногоязыка:разговорный,научный,официально-деловой,публицистический,художественный; сфера их использования, их языковыепризнаки,особенностистроениятекстаразныхстилей.	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема:4.2Редактированиетекста Жанрыучебной,деловойречи.	Основныепризнакитекста:связностьицельность.Способысжатиятекста	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема: 4.3 Коммуникативныекачества речи (правильность,точность,выразительность,уместность,употреблениеязыковыхсредств).	Структурные,функциональныекачестваречи Чтоможетсложнитьречевуюкоммуникацию	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема4.4Многозначностьслова.	Слово,еголексическоезначение.Лексическоеиграмматическоезначение	2	

Прямое и переносное значение	слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.		<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема 4.5 Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, профессиональная, лексикаустной речи (жаргонизмы, диалектизмы).	Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексикаустной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Употребление профессиональной лексики и научных терминов.	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема 4.5 Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии.	Лексические и фразеологические единицы русского языка. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы.	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
<b>Раздел 5. Обобщение и систематизация законченных тем разделов программы</b>		<b>4</b>	
Тема: 5.1 Тематическое повторение материала	Повторить отдельные темы, выявить неточности в знаниях.	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
Тема: 5.2 Повторение пройденного материала	Повторить пройденный материал.	2	<i>OK02, OK04, OK05</i>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета  
**Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин,**

Основное учебное оборудование:

посадочные места по количеству

обучающихся, место преподавателя,

комплекту учебно-наглядных пособий,

комплекту учебно-

методической документации, в том числе на электронном носителе (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, доступом к сети Интернет;

оргтехника; мультимедийный

проектор.

доска магнитно-маркерная, РОСАДА 120-180

интерактивная доска, TRIUMPHBOARD Complete

78 Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASERV 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в интернет, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы.**

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в интернет, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L

(X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

#### **Программное обеспечение:**

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe AcrobatReader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-liteMega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основная литература:**

1. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Голубева ; под редакцией А. В. Голубевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7623-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507425>

##### **Дополнительная литература:**

1. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00832-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491228>

2. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Голубева, З. Н. Пономарева, Л. П. Стычишина ; под редакцией А. В. Голубевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 256 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02427-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491114>

##### **Интернет-ресурсы :**

1. <http://www.rubricon.com/> Рубрикон. –Справочники, словари

2. [www.gramota.ru/](http://www.gramota.ru/) "Русский язык". –Справочно-информационный портал

##### **Учебно-методические издания:**

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / - Рязань: Шехова Н.Е. РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Пережовская А.Н.. - Рязань: Шехова Н.Е. РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Уметь использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка; применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; соблюдать в практике письма орфографические, синтаксические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; обнаруживать и устранять ошибки недочеты на всех уровнях структуры языка; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.</p> <p>Знать особенности языка и речи; русского литературного языка; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты</p>	<p>Показать умение употреблять слова, формы словосочетания, предложения в устной и письменной речи в соответствии с орфоэпическими, лексическими, словообразовательными, морфологическими, стилистическими, синтаксическими нормами, показать умение применять в устной речи основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы, оказать умение соблюдать нормы современного русского литературного языка, а также речевой этикет в зависимости от ситуации общения, усвоить понятие о нормах современного русского литературного языка, типы языковых норм (орфоэпические, лексические, морфологические,</p>	<p>Фронтальный, индивидуальный опрос (устный и письменный), самостоятельная работа, подготовка сообщения, написания сочинения, практические задания, упражнения, тестирование.</p>

	синтаксические, стилистические),	
--	-------------------------------------	--



<p>устной и письменной речи, культуру речи; понятие о нормах современного русского литературного языка; основные фонетические единицы средства языковой выразительности; орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии; особенности лексики русского языка; лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств; словообразовательные нормы; стилистические возможности словообразования; морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; основные единицы синтаксиса; принципы русской пунктуации; синтаксические нормы; особенности функциональных стилей современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей; структура текста, смысловую и композиционную целостность текста; функционально-смысловые типы текстов; специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи; жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи; сферу функционирования публицистического стиля, жанровое своеобразие; языковые формулы официальных документов; приемы унификации языковых документов; правила оформления документов; лексикографию как науку; виды словарей и их особенности; основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.</p>	<p>усвоить особенности унификации языковых документов (заявление, служебная записка, докладная, объяснительная, приказ), правила оформления документов (заявление, служебная записка, докладная, объяснительная, приказ), направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.</p>
--	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Симонова С.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>64</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>42</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>14</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	14
Самостоятельная работа	22
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.1.</b> <b>Сущность коммуникации в разных социальных сферах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	<b>1.</b> Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Основные функции и виды коммуникации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	<b>1.</b> Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Понятие деловой этики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5/3</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	<b>1.</b> Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	3	
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».	1	
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	1	
	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Специфика вербальной и невербальной коммуникации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>1.</b> Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		

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



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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» оснащенный, оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

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

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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

2. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498969>.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знания: теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</p>	<p>теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</p>	<p>Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Умения: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;</p>	<p>толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде;</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

<p>ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно действовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p>	<p>взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p>	
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 «Процессы и аппараты»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - 4семестр

Другая форма контроля

3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А..А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## **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.03 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	122
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	108
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	10
практические занятия	34
Самостоятельная работа	18
<b>Промежуточная аттестация</b>	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.	2	
<b>Раздел 1. Гидромеханические процессы</b>		<b>32/20</b>	ОК 01 ОК 02
<b>Тема 1.1. Гидродинамика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	<b>1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.</b>	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	2	
	Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.2. Гидростатика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4/2	ОК 01 ОК 02
	<b>1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.	2	

<sup>1</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>12/10</i>	ОК 01 ОК 02
	<b>1.</b> Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8	
	Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.	2	
	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	2	
	Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	4	
	Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрации: фильтры и центрифуги.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>8/4</i>	ОК 01 ОК 02
	<b>1.</b> Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания.	4	
	Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Механические процессы</b>		<i>8/4</i>	ОК 01 ОК 02
<b>Тема 2.1. Основные механические процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	<b>1.</b> Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	4	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения.	2	
	Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Раздел 3. Массообменные процессы</b>		<b>28/12</b>	
<b>Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01 ОК 02
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	
	Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2	
<b>Тема 3.1. Кристаллизация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6/2	ОК 01 ОК 02
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 3.2. Сушка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14/6	ОК 01 ОК 02
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	4	
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	

	Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	
	Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки.	2	
	Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдооживленном слое.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Раздел 4. Тепловые процессы</b>		<b>32/12</b>	
<b>Тема 4.1. Основы теплопередачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	OK 01 OK 02
	<b>1.</b> Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	3	
	<b>2.</b> Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	3	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 4.2. Тепловой баланс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	OK 01 OK 02
	<b>1.</b> Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	OK 01 OK 02
	<b>1.</b> Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	2	
	<b>2.</b> Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	

	Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 4.4. Выпаривание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	OK 01 OK 02
	<b>1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок</b>	4	
	<b>2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>122</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

#### **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. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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

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

3. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин; Под. ред.: Бредихин С. А. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8 — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202136>.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <p>основные законы процессов пищевой технологии</p> <p>физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств</p> <p>механические и гидравлические процессы</p> <p>тепловые и массообменные процессы</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий</p> <p>Тестирование</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.



<p>Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов</p> <p>выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов</p> <p>выбирать рациональную конструкцию аппарата</p> <p>анализировать условия и режимы работы оборудования</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование</p>
--	---	---



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 «Метрология и стандартизация»**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

5 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Морозова О.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<u>Уметь:</u> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	<u>Знать:</u> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; - терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>162</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>54</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	54
Самостоятельная работа	54
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>1.</b> Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	8	
<b>Тема 1. Техническое регулирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8/6	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>1.</b> Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	4	
	<b>2.</b> Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	10	
<b>Тема 2. Стандартизация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14/16	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>1.</b> Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	2	
	<b>2.</b> Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы	4	



	деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.		ПК 2.3
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	2	
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.	4	
	5. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	8	
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 3. Теоретические основы метрологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14/12</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	4	
	2. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	4	
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения	4	
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 3. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	6	
	Практическое занятие № 4. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 4. Подтверждение соответствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14/20</b>	
	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	2	ОК 01 ОК 09

2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	4	
4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	2	
5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.	2	
6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.	2	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
Практическое занятие № 5. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.	4	
Практическое занятие № 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.	6	
Практическое занятие № 7. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	4	
Практическое занятие № 8. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.	6	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>10</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>162</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Лаборатория «Метрологии и стандартизации», оснащенная оборудованием:  
посадочные места по количеству студентов;  
рабочее место преподавателя;  
комплекты нормативно-технической документации и сводов законов;  
наглядные пособия;  
комплект учебно-методической документации;  
техническими средствами обучения:  
лицензионное программное обеспечение, для оснащения рабочего места преподавателя;  
технические устройства для аудиовизуального отображения информации.

#### **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. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. – Москва Академия, 2017. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.

3. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784> (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Экзамен.

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 «Автоматизация технологических процессов»**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Симонова С.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.



Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	<p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</p> <p>проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</p> <p>владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации.</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений.</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</p> <p>классификацию технических средств автоматизации.</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</p> <p>типовые средства измерений, область их применения;</p> <p>типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p>особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>100</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>82</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>30</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	30
Самостоятельная работа	18
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>ОП.05 Автоматизация технологических процессов</b>		<b>80/30</b>	
<b>Раздел 1. Автоматизация производства</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Автоматизация производственных процессов.</b> Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	4	
	<b>2. Технический прогресс.</b> Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	4	
	<b>3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.</b> Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Графическое представление записи алгоритма.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.		
<b>Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Алгоритмы автоматизации.</b> Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №2.</b> Написание линейного алгоритма.	2	
	<b>Практическая работа №3.</b> Написание циклического алгоритма.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.		
<b>Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Программирование.</b> Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №4.</b> Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
		1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.	

<b>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Системы автоматического управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №5.</b> Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		
<b>Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №6.</b> Изучение конструкции датчика температуры.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.		
<b>Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Цифровые устройства.</b> Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	
	<b>2. Исполнительные механизмы.</b> Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №7.</b> Изучение конструкции датчика деформации.	4	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.		
<b>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</b>		<b>20</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов</b>	<b>1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности.</b> Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>2. Системы промышленного ИИТ.</b> Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИИТ/ИИТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №8.</b> Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	
	<b>Практическая работа №9.</b> Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.		
<b>Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>1. Робототехника.</b> Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>2. Гибкие автоматизированные производства.</b> Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	

	<b>Практическая работа №10.</b> Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>100</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенный оборудованием:

термометры, манометры, реле давления, гигрометр психрометрический, вискозиметр, логометр, весы и дозаторы, щиты управления, техническими средствами обучения: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций, интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

#### **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. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 05.08.2021).

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/415406> (дата обращения: 05.08.2021).

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 05.08.2021).

4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019. 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

6. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176873> (дата обращения: 24.06.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

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

4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — Москва: Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.



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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.</li> <li>– принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.</li> <li>– основные понятия автоматизированной обработки информации.</li> <li>– классификацию автоматических систем и средств измерений.</li> <li>– общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</li> <li>– классификацию технических средств автоматизации.</li> <li>– измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</li> <li>– типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</li> <li>– особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с</li> </ul>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.</p>

<sup>2</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

технологическими инструкциями.		
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</li> <li>– проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</li> <li>– проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</li> <li>– владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</li> <li>– обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</li> </ul>	<p>«<b>Отлично</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«<b>Удовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«<b>Неудовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. Подготовка терминологического словаря.</p>



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр 3,4

Зачет - семестр

Диф.зачет - семестр

Экзамен 4 семестр

Другая форма контроля 3 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по  
специальности (специальностям) среднего профессионального  
образования (далее СПО) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения, входящей в состав крупной группы  
специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический  
университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии  
технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.



Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	<p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;</p> <p>создавать презентации;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;</p> <p>применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;</p> <p>пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;</p> <p>применять методы и средства защиты информации.</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технология поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>162</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>144</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>100</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	100
Самостоятельная работа	18
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</b>		<b>138/30</b>	
<b>Раздел 1. Автоматизация обработки информации</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Информационные технологии и информационные системы.                      Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий.                      Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.</p>	<b>7</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                      1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества».                      2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий».                      3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные</p>	-	

	системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;		
<b>Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, TotalCommander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	<b>4</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Операционная система Windows. Установка и удаление программ	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	<b>2</b>	
<b>Раздел2. Базовые и прикладные информационные технологии</b>		<b>87</b>	
<b>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	<b>5</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>24</b>	
	<b>Практическая работа №2.</b> Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	<b>6</b>	

	<b>Практическая работа №3.</b> Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №4.</b> Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №5.</b> Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Технология обработки числовой информации.</b> <b>Электронные таблицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическая работа №6.</b> Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №7.</b> Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	<b>5</b>	

	<b>Практическая работа №8.</b> Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	<b>5</b>	
	<b>Практическая работа №9.</b> Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	<b>4</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа №10.</b> Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №11.</b> Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Мультимедийные</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Современные способы организации презентаций. Создание презентации в	<b>4</b>	OK 01 OK 02

<b>технологии</b>	приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.		OK 04 OK 05
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа №12.</b> Создание презентации с помощью шаблона оформления	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №13.</b> Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов». Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».		
<b>Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	<b>5</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическая работа №14.</b> Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №15.</b> Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №16.</b> Основы проектирования Web – страниц	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по		

	индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.		
<b>Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	<b>5</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой</b>	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».	<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>162</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием: компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска, техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

7. Нестеров, С. А. Базы данных учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва: Издательство Юрайт,

2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

9. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

10. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для СПО / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для СПО / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.

4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>.

2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472502>.

3. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

4. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова,



А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>.

6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473093>.

7. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>.

8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476299>.

9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>.

10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) — <http://www.pravo.gov.ru>

11. Справочная правовая система «Гарант» — [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

12. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» — [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

13. Справочная правовая система «Кодекс» — [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)

14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации — <http://минобрнауки.рф/>.

15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) — <http://obrnadzor.gov.ru/>

16. Информационный ресурс «Образование России» — <http://ru.education.mon.gov.ru/>.

17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства — <http://www.lexed.ru/>.

18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации — <http://www.ed-union.ru/>.

19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов — <http://fcior.edu.ru/>.

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

Результаты обучения <sup>2</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Знать:</p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технологии поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>Уметь:</p> <p>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать деловую графику и мультимедиа информацию;</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схем-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>

<sup>2</sup>Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

<p>создавать презентации;  применять антивирусные средства защиты информации;  читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;  применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;  пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;  применять методы и средства защиты информации.</p>	<p>освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.  <b>«Удовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.  <b>«Неудовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06 «Сельскохозяйственные биотехнологии»**  
**Программы подготовки специалистов среднего звена СПО**

Специальность 19.02.12 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2

Семестр

Зачет - семестр

Диф.зачет

- семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля

4 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ БИОТЕХНОЛОГИИ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.3	<p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</p> <p>проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.</p> <p>владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации.</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений.</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).</p> <p>классификацию технических средств автоматизации.</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.</p> <p>типовые средства измерений, область их применения;</p> <p>типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p>особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>116</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>84</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>40</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	40
Самостоятельная работа	32
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>



Содержание обучения по дисциплине ОП.05 Сельскохозяйственные биотехнологии

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
Наименование умений, знаний, компетенций (У, З, ПК, ОК)					
		<b>Сельскохозяйственные биотехнологии</b>			
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ПК 1.2 ПК 2.3	ТЕМА 1. Культивирование клеток и тканей растений <i>in vitro</i> , оздоровление растений.	<b>Содержание</b>			
			<b>10</b>	1	
		1	<b>2</b>	1	
		2	<b>2</b>	1	
		3	<b>2</b>	1	
		4	<b>2 (в т.ч.2*)</b>	1	
		5	<b>2</b>	1	
		<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
		1	<b>4</b>	2	

	Генетическая инженерия.	2	Методы работы с суспензионными культурами клеток.	4 (в.ч.2*)	2	
		3	Методы клеточной селекции. Вспомогательные методы in vitro в селекции растений. Клеточная инженерия.	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.			8	
		1. Законодательство и биобезопасность в области биоинженерии и биотехнологии.			4*	
		2. Принципы и методы генетической инженерии.			4*	
		Подготовка к устному опросу.				
ОК 3-4 ОК 5 ОК 8 ПК 1.2 ПК 2.3	ТЕМА 2. Биотехнологии и в защите растений	Содержание		10		
		1	Техника безопасности на производстве биопрепаратов	4 (в т.ч.2*)	1	
		2	Технологические карты для производства биологических средств защиты растений.	2	1	
		3	Диагностикумы в защите растений и селекции.	4 (в т.ч.2*)	1	
		Практические занятия		8		
		1	Основные биологические объекты и методы биотехнологии	4	2	
		2	Способы и системы культивирования микроорганизмов	4	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.			8	
		1. Использование методов биотехнологии в защите растений.			4*	
		2. Использование методов биотехнологии в переработке и хранении продукции растениеводства			4*	
		Подготовка к устному опросу.				
ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.3	ТЕМА 3 Фитогормональная регуляция в сельскохозяйственном производстве	Содержание		16		
		1	Фитогормональная регуляция в сельскохозяйственном производстве	8	1	
		2	Биотестирование фиторегуляторов.	8	1	
		Практические занятия		10		
		1	Фитогормональная регуляция в с/х производстве. Биотестирование фиторегуляторов	10 (в т.ч.4*)	2	

		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Выполнение рефератов и презентации.	8		
		1. Получение этанола из растительных отходов.	4*		
		2. Методы биотехнологии в животноводстве. Источники высокоценного белка.	4*		
		Подготовка к устному опросу.			
<b>ОК 2-5</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.3</b>	<b>ТЕМА 4</b> <b>Биотехнологии</b> <b>и в</b> <b>кормопроизводстве</b> <b>и в</b> <b>животноводстве.</b>	<b>Содержание</b>	6		
		1	Методы биотехнологии в животноводстве	4	1
		2	Методы биотехнологии в кормопроизводстве	2	1
			<b>Практические занятия</b>	12	
		1	Охрана окружающей среды на предприятиях микробиологической промышленности	2	2
		2	Биотехнология производства продуктов питания и напитков	2	3
		3	Технология переработки отходов растениеводства и животноводства	2	3
		4	ЭМ-технология в животноводстве	2	3
		5	ЭМ-технология в растениеводстве	4	2
			<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	8	
			Выполнение рефератов и презентации. 1. Современные технологии получения аминокислот, белков, витаминов, липидов.	8* 8* 8*	
			Подготовка к устному опросу.		
Промежуточная аттестация			2		

ВСЕГО	116	
-------	-----	--

***\*активные и интерактивные формы проведения занятий***

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»**

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1  
1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1 шт

Измеритель деформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы( D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Белизнамер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт

pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт

Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт

Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт

Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт

Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230x330) "Базар" 2 шт

Доска разборная для зерна 10 шт

Бумага фильтровальная (20\*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт

Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт

Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт

Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт

Шпатель №3 20шт

Совочек лабораторный 10шт

Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт

Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт

Таймер электронный лабораторный ТЛ-303 2шт

pH-метр HANNA HI198103 Checker 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1  
1 шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;

Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт  
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт  
Ноутбук HP 250 G8 5шт  
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт  
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100110] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2\4 см) Matte White 2шт  
Радиокласс Сонет-PCM PM- 1-1 Заушный индуктор 1шт  
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт  
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт  
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт  
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт  
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт  
рН-метр с ножом для мясной продукции рН-150МИ 1шт  
Анализатор влажности АВГ-60 1шт  
рН-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 рН, карманный) 1шт  
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт  
рН-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 рН, карманный) 1шт  
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;  
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт  
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт  
Ноутбук HP 250 G8 5шт  
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт  
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100110] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2\4 см) Matte White 2шт  
Радиокласс Сонет-PCM PM- 1-1 Заушный индуктор 1шт  
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт  
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт  
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт  
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт  
Анализатор молока с термопринтером , с проверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт  
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт  
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт  
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт  
Автоклав 1шт  
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт  
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт  
Анализатор молока с термопринтером , с проверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт  
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт

Рефрактометр "Компакт" 1шт  
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт  
Сепаратор Нептун 1шт  
Анализатор влажности в комплекте с калибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт  
Гомогенизатор Stegler S10 1шт  
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт  
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт  
Установка для титрования УТ-1 1шт  
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6\*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34\*16шт) 1шт  
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт  
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт  
рН-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 рН, карманный) 1шт  
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный  
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт  
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт  
Ноутбук HP 250 G8 5шт  
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт  
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100110] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2\4 см) Matte White 2шт  
/Радиокласс Сонет-PCM PM- 1-1 Заушный индуктор 1шт  
Учебно-производственное оборудование  
Производство и первичная обработка продукции растениеводства  
Мукопросеиватель 1шт  
Шкаф расстоечный 1шт  
Хлебопекарная печь электрическая 1шт  
Планетарная тестомесильная машина 1шт  
Тестоотделитель струнный 1шт  
Сушка для плодов и овощей 1шт  
Соковыжималка шнековая Kitfort КТ-1106-2 серебристый металик. 1шт  
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт  
Стол островной СЛЭ-118 8шт  
Шкаф металлический двухсекционный 1шт  
Шкаф металлический двухсекционный 1шт  
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт  
Стол лабораторный С490 1шт  
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт  
Фаршемешалка электрическая 1шт  
Куттер 1шт  
Мясорубка ТМ 32М 1шт  
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт  
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт  
Шприц вакуумный 1шт  
Аппарат котлетный 1шт  
Пельменный аппарат 1шт  
Весы торговые настольные электронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт  
Стол для мяса 1шт

Клипсатор одинарный 1шт  
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт  
Стол островной СЛЭ-118 8шт  
Шкаф металлический двухсекционный 1шт  
Шкаф металлический двухсекционный 1шт  
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт  
Стол лабораторный С490 1шт  
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт  
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт  
Пастеризатор Премиум 12 1шт  
Электросыроварня (Тип 1) Maggìo 1шт  
Сырный пресс винтовой 1шт  
Форма для сыра 5шт 10шт  
Маслобойка МА 40л 1шт  
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт  
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт  
Стол лабораторный С401 4шт  
Шкаф металлический двухсекционный 1шт  
Шкаф металлический двухсекционный 1шт  
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт  
Стол лабораторный С490 1шт  
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт  
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт  
Пастеризатор Премиум 12 1шт  
Электросыроварня (Тип 2) MaggìoPro с автоматической мешалкой 1шт  
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт  
Стол островной СЛЭ-118 8шт

### **Программное и методическое обеспечения**

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятиях. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт  
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

### **Лаборатория технологии производства продукции растениеводства**

Основное учебное оборудование:

Весы ВЛКТ-500

Микроскоп «Биолам»

Ноутбук Dell

Проектор BenQ

Термостат ТМ1/80

Влагомер зерновой



Стенды настенные обучающие

Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы**

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178\*\*\*

#### **Аудитория для самостоятельной работы**

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178\*\*\*

#### **Программное обеспечение:**

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКРВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

5. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

7. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").

9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основная литература:**

1. **Жевнин Д.И.** Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО/ .. – Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

2. Биотехнология: теория и практика / Н.В. Загоскина, Л.В. Назаренко, Е.А. Калашникова.- М.: Издательство Оникс, 2018г.

#### **Дополнительная литература:**

1.**Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье** : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437870> -ЭБС Юрайт

#### **Интернет-ресурсы**

1. ЭБС «Троицкий мост» - режим доступа: <http://www.trmost.ru/>
2. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
3. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/>
4. ЭБС «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам- режим доступа: <http://window.edu.ru>

#### **Учебно-методические издания:**

Методические указания к практическим /лабораторным работам при изучении МДК 01.01 Технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]:Жевнин Д.И / . – Рязань: РГАТУ, 2021 - ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические рекомендации по самостоятельной работе Технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к занятиям на учебной практике Технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим /лабораторным работам при изучении МДК 01.02 Сельскохозяйственные биотехнологии [Электронный ресурс]:Морозова О.А. / . – Рязань: РГАТУ, 2021 - ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические рекомендации по самостоятельной работе МДК 01.02 Сельскохозяйственные биотехнологии [Электронный ресурс] Морозова О.А. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к занятиям на учебной практике МДК 01.02 Сельскохозяйственные биотехнологии [Электронный ресурс] Морозова О.А. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы профессионального модуля: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов.

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

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения расчётных задач, а также проведения промежуточной аттестации.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
70 - 89	4	Хорошо
50 - 69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Результатом освоения программы дисциплины является овладение студентами видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

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


Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов характеристика учебной и профессиональной деятельности, отчёт о производственной практике)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	-выполнение заданий на практических занятиях и на учебной практике; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике

		- характеристика с места прохождения практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	- оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике; - проверка выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ	-подготовка отчётов по практике;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения

		учебной и производственной практики;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора;</li> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li> </ul>	Подготовка отчётов по практике, выполнение заданий для самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> <li>- систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических изданий в области профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- собеседование.</li> <li>- отчет по учебной и производственной практике.</li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:  
Декан технологического факультета

  
О.В. Черкасов  
«16» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФДПиСПО

  
А.С. Емельянова  
«16» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА 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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования
Курс 2,3	Семестр 3,4,5
Формы контроля	Профессиональный модуль (ПМ)-квалификационный экзамен Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля 3,4,5,6 семестр Учебная практика – зачет дифференцированный 4,5 Производственная практика-зачет дифференцированный 5,6

Рязань, 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ, разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18мая 2022 года № 343

Разработчики:

Жевнин Д.И., к.с-х.н., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.



Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

### МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА 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

#### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

#### 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

**Иметь практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.

**Уметь:** правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых

заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

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

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **1384** часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **486** часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **1240** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **120** часов;

учебная практика – **144** часа

производственная практика – **216** часов.

### **Формы контроля**

- профессиональный модуль – квалификационный экзамен;
- междисциплинарный курс (МДК) – зачет (дифференцированный)
- учебная практика – зачет (дифференцированный);
- производственная практика – зачет (дифференцированный)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Раздел 1. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ  МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ	665	416.	90	-	64.	-	72.	216

Коды профессиональных	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.		
			Обучение по МДК		Практики
			Всего	В том числе	

общих компетенций				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК.01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	526	442	110	16	68	12	72	-
	Учебная практика	72						72	
	Промежуточная аттестация	12							
	<b>Всего:</b>	<b>1384</b>	<b>1240</b>	<b>200</b>	<b>16</b>	<b>120</b>	<b>24</b>	<b>144</b>	<b>216</b>

### 3.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

#### **ПМ 01.ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

#### **МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	1384
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1240
в том числе:	

теоретическоезанятие	<b>664</b>
вт.ч.вактивнойииинтерактивнойформах	10*
лабораторныезанятия	-
практическиезанятия	<b>200</b>
вт.ч.вактивнойииинтерактивнойформах	4*
контрольныеработы	-
курсоваяработа(проект)	-
втомчислевактивнойииинтерактивнойформах	-
<b>Самостоятельнаяработаобучающегося(всего)</b>	<b>120</b>
втомчисле:	
подготовкарефератовпотемам	52
втомчислевактивнойииинтерактивнойформах	5*
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>

\*-интерактивныезанятия

### 3.3 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование умений, знаний, компетенций(У,З,ОК, ПК)	Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов в (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	
		<b>ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</b>		
		<b>МДК01.01 Организация технологического процесса производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	326/90/64	
		<b>Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли</b>		
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	<b>1</b>
		1 Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	4	
		2 Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	4	
		3 Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	4	
		4 Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	4	
		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.	4	
		6 Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	4	
		7 Структура управления предприятием мясной отрасли.	2	
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>	-	
		<b>Практическое занятие.</b>	2	2,3

		1. Оработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	2		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка рефератов и презентаций	5		
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>	30	1	
		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.	10	
		2	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.	10	
		3	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	10	
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			
		<b>Практическое занятие</b>		6	2,3
		1	Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
		2	Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
		3	Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка рефератов и презентаций		5	
		<b>Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>			270
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы</b>	<b>Содержание</b>	12	1	
		1	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	6	
		2	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.	6	
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		-	
		<b>Практическое занятие</b>		4	2,3
		1	Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная	4	

		ведомость на животных, принятых от населения).		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовьте карточки рефератов и презентации</b>	<b>5</b>	
	<b>Тема 2.2. Первичная переработка скота</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	<b>1</b>
		1   Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съёмка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	<b>6</b>	
		2   Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание	<b>6</b>	
		3   Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>4</b>	
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		
		<b>Практическое занятие</b>	<b>8</b>	<b>2,3</b>
		1   Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	<b>2</b>	
		2   Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	<b>2</b>	
		3   Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>4</b>	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовьте карточки рефератов и презентации</b>	<b>5</b>	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.3. Первичная переработка свиней</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>1</b>
		1   Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съёмкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съёмки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.	<b>4</b>	
		2   Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	<b>4</b>	
		3   Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	<b>4</b>	
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>		
		<b>Практическое занятие</b>	<b>8</b>	<b>2,3</b>
		1   Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез.	<b>2</b>	
		2   Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	<b>2</b>	



		3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	4		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>		5		
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.4. Первичная переработка птицы</b>		<b>Содержание</b>	16	1	
		1	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.	8		
		2	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.	6		
		3	Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2		
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
		<b>Практическое занятие</b>			8	2,3
		1	Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	2		
		2	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2		
		3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	4		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>			5	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК	<b>Тема 2.5. Первичная переработка кроликов</b>		<b>Содержание</b>	4	1	
		1	Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.	4		
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
		<b>Практическое занятие</b>			4	2,3
			Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	2		

09.		Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	2			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>	5			
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.6. Обработка субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>	20	1		
		1	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.	4		
		2	Обработка шерстных субпродуктов.	4		
		3	Обработка мякотных субпродуктов.	4		
		4	Обработка слизистых субпродуктов.	4		
		5	Обработка мясокостных субпродуктов.	4		
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
		<b>Практическое занятие</b>			6	2,3
		1	Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	2		
		2	Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	4		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>	5			
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.7. Обработка кишечного сырья</b>	<b>Содержание</b>	26	1		
		1	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	8		
		2	Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота.	6		
		3	Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота.	6		
		4	Обработка кишечного комплекса свиней.	6		
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>				
		<b>Практическое занятие</b>			6	2,3
		1	Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	2		
		2	Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	4		
				<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>	5	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.8. Переработка крови</b>	<b>Содержание</b>	30	1		
		1	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	6		
		2	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.	4		
		3	Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	4		
		4	Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	4		
		5	Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.	4		

09.		6	Способы обесцвечивания крови.	4		
		7	Холодильная обработка крови.	4		
		<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>			-	
		<b>Практическое занятие</b>			10	2,3
		1	Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.		4	
		2	Отработка практических навыков по получению гематогена.		6	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>			5	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.9. Обработка жирового сырья</b>	<b>Содержание</b>			22	1
		1	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.		4	
		2	Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.		6	
		3	Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.		6	
		4	Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.		6	
		<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>				
		<b>Практическая работа</b>			2	2,3
		1	Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.		2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>			5	
		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции</b>	<b>Содержание</b>		
1	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур.			8		
2	Обработка щетины.			2		
3	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах.			4		
4	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ.			4		
5	Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов.			4		
6	Переработка сырья без обезжиривания.			2		
7	Переработка кератинсодержащего сырья.			2		
8	Переработка рога-копытного сырья.			2		
<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>						

		<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	<b>2,3</b>	
		1 Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	4		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>	<b>5</b>		
<b>Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</b>					
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	
		1 Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.	4		
		2 Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.	4		
		3 Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.	4		
		4 Строение, состав и свойства жировой ткани.	4		
		5 Строение, состав и свойства костной ткани.	4		
		6 Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.	4		
		7 Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	4		
		<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>			
		<b>Практическая работа</b>		<b>6</b>	<b>2,3</b>
		1 Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	2		
		2 Определение свежести мяса.	4		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>		<b>4</b>	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	
		1 Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	4		
		2 Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.	6		
		3 Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии	4		
		4 Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса	6		
		5 Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания	6		
		6 Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	4		
		<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>			

		<b>Практическая работа</b>	8	2,3
		<b>1</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	4	
		<b>2</b> Определение термического состояния мясного сырья.	4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>	-	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<b>Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса</b>	<b>Содержание</b>	26	1
		<b>1</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	6	
		<b>2</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.	4	
		<b>3</b> Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	4	
		<b>4</b> Разделка тушек птицы.	4	
		<b>5</b> Обвалка и жиловка мяса.	4	
		<b>6</b> Характеристика жилованного мяса.	4	
		<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>		
		<b>Практическая работа</b>	8	2,3
		<b>1</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	2	
		<b>2</b> Разделка, обвалка и жиловка полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2	
		<b>3</b> Разделка, обвалка и жиловка свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2	
		<b>4</b> Разделка тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций</b>	-		
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>			52	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.				
<b>Учебная практика</b>			72	
<b>Виды работ</b>				
1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.				
2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.				
3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.				
4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.				

6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.
7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.
8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.
9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.
10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.
11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.
12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.
13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.
14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.
15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.
16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.
18. Выбор способа замораживания мясного сырья.
19. Выбор способа размораживания мясного сырья.
20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.

### **Производственная практика**

#### **Виды работ**

1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.
2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.
3. Осмотр и сортировка убойных животных.
4. Убой и первичная переработка КРС.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.
6. Убой и первичная переработка свиней.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.
8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.
9. Убой и первичная переработка кроликов.
10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.
11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.
12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.
13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.
15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.

16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. 20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>
<b>Всего</b>	<b>486</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
<b>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		
<b>МДКн. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		
<b>Тема 1. Технология колбасных изделий</b>		
<b>Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>
	Ассортимент колбасных изделий.	
	Основное сырье в колбасном производстве.	
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.	
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.	
	География колбасной гастрономии.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
<b>Практическая работа.</b> Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.	

	Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.	
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	<b>4</b>
<b>Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>40</b>
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.	
	Формирование белково-жировой эмульсии.	
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульсификаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	<b>4</b>
<b>Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов</b>	<b>Содержание</b>	<b>28</b>
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.	
	Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.	
	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек.	<b>4</b>
<b>Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>
	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.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>12</i>
	<b>Практическое занятие.</b> Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	<i>4</i>
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	<i>8</i>
<b>Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<i>28</i>
	Упаковочные и перевязочные материалы.	
	Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>12</i>
	<b>Практическое занятие.</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	<i>4</i>
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	<i>8</i>
<b>Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>		<i>186</i>
<b>Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>	<i>12</i>
	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>10</i>
	<b>Практическое занятие.</b> Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	<i>4</i>
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	<i>6</i>
<b>Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<i>44</i>
	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.	
	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.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	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.		
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
		<b>Практическое занятие.</b> Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	<b>4</b>
		<b>Лабораторная работа.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	<b>8</b>
		<b>Лабораторная работа.</b> Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.	
<b>Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.		
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.		
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.		
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.		
		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
		<b>Практическое занятие.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	

<b>Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса</b>	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.	
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.	
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	<b>4</b>
<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.	<b>2</b>	
<b>Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов</b>		<b>38</b>
<b>Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.	
	Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.	
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
<b>Практическая работа.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
<b>Лабораторная работа.</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе.	
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.	

	<p>Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<b>Курсовой проект</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>5. Технический проект машинно-шприцочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.</li> </ol>	<p>16</p>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.</li> <li>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.</li> </ol>	<p>68</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<p>12</p>



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

##### **КАБИНЕТ ОБЩЕЙ ТЕХНОЛОГИИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TriumphBoard Complete 78"

Компьютер с лицензионным программным обеспечением  
Веб-камера

Принтер лазерный МФУ

M7100DN Ноутбук 5 шт

Проектор короткофокусный с креплением 2

шт. Мультимедийная установка 2 шт

Весы лабораторные ВЛТЭ500

Весы электронные торговые

настольные Анализатор влажности АВГ-60

Вытяжной шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5, ТЭНный

Ph-метр сожом для мясной продукции Ph-150 МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA HI98103 2 шт. Checker 1,0...14 pH, карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach AMK10

1 РН Куттер Airhot MC-5

Мясорубка ТМ-

32 МК клипсатор динар

ный

Камера термодымовая универсальная КТД-50

Шкаф холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М

Аппарат котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-

5В Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25 шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8

шт. Стол лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для

посуды Лабораторный шкаф для реактивов

Металлическая мойка с

сушкой Сушка лабораторная

универсальная Радиокласс "Сонет-

PCM" PM-1-1\*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104203x203 см, Монитор

ASERV173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP

LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный

блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet,

Радиокласс "Сонет-PCM" PM-1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной

подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB-

178\*\*\*

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:  
Персональные компьютеры (Монитор ASERV173, FLATRON L1734SLG, PROVIEW SP716KP  
. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в  
internet, Сканер HP ScanJet 3800L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1\*,  
Лупа 8611L(X3,X8) со кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

### Информационное обеспечение обучения

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

##### Основная литература:

###### а) нормативные документы:

1. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
2. ГОСТ 31476-2012 Свины для уоя. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия
3. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия.
4. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
5. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
6. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
7. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

###### б) учебная литература.

1. Жевнин Д.И. Производство и первичная обработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2023- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

2. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск :КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>.

##### Дополнительная литература:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221> .
2. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 190 с. — ISBN 978-5-4488-1174-6, 978-5-4497-1011-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105175> .- ЭБС IPR-BOOKS



3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-7656-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176841>.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45734-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282374>.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024>
6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-507-47098-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328526>.
7. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456590> - ЭБС Юрайт
8. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456590> - ЭБС Юрайт
9. Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: практикум : учебное пособие / составители В. Н. Кузнецов И. А. Смирнов. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020. — 198 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171617>
10. Юхин, Г. П. Технологическое оборудование мясной промышленности: практикум : учебное пособие / Г. П. Юхин, А. М. Калимуллин, А. А. Катков. — Уфа : БГАУ, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-7456-0747-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201041>.

#### Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал / учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. - М., 2019-2020 -Ежемесячный.

2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУВО «Кемеровский государственный университет».-изд.с 2009 г.-Кемерово, 2019-2020-1 раз в квартал.

#### Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ) МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ по профессиональному модулю ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ) МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ для студентов ФДПиСПО, разработчик Жевнин Д.И.-Рязань: РГАТУ, 2023-  
ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ) является освоение МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднепрофессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ФГОБУВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации (МДК) производится в соответствии с

универсальной шкалой (таблица)

<b>Процент результативности(правиль- ныхответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл(отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90-100	5	Отлично
70-89	4	Хорошо
50-69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУ- ЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственноквалификационного экзамена.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

ПМ.01-квалификационный экзамен  
междисциплинарный курс (МДК) – зачет  
дифференцированный учебная практика –  
дифференцированный зачёт;

производственная практика – дифференцированный зачёт.

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ФГОБУВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения расчётных и ситуационных задач, выполнения контрольных работ, а также проведения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

<b>Процент результативности(пра- вильныхответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл(отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 -100	5	Отлично
70 -89	4	Хорошо
50 -69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно


На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных


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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:  
Декан технологического факультета

  
О.В. Черкасов  
«16» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФДПиСПО

  
А.С. Емельянова  
«16» марта 2023 г.

**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 (ПО ВЫБОРУ)**

**МДК. 02.01 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования
Курс	4 Семестр 7
Формы контроля	Профессиональный модуль (ПМ)-квалификационный экзамен Междисциплинарный курс (МДК) - зачет дифференцированный Учебная практика – зачет дифференцированный Производственная практика-зачет дифференцированный

Рязань, 2023

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 (ПО ВЫБОРУ), разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18мая 2022 года № 343

Разработчики:

Жевнин Д.И., к.с-х.н., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17



## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **МДК. 02.01 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ**

##### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

##### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

###### **Иметь практический опыт:**

- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

###### **Уметь:**

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;

– разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

**Знать:**

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **556** часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **160** часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **36** часов;

учебная практика – **108** часа

производственная практика – **288** часов.

Курсовая работа (проект) – **16** часов

## **2. Формы контроля**

- профессиональный модуль–квалификационный экзамен;
- междисциплинарный курс (МДК)–зачет (дифференцированный)
- учебная практика - зачет (дифференцированный);
- производственная практика-зачет (дифференцированный)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час. (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Всего	В том числе				Учебная	Производственная
				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК.02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	<b>160</b>	<b>120.</b>	60	16	<b>36.</b>	<b>4.</b>		
	Учебная практика	<b>108</b>				<b>108.</b>			
	Производственная практика	<b>288</b>							<b>288</b>
	<b>Всего:</b>	<b>556</b>	<b>120.</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>36.</b>	<b>4.</b>	<b>108.</b>	<b>288.</b>

### 3.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>160</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
в том числе:	
теоретическое занятие	<b>44</b>
вт.ч. в активной и интерактивной формах	2*
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>60</b>
вт.ч. в активной и интерактивной формах	4*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<b>16</b>
в том числе в активной и интерактивной формах	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	36
в том числе в активной и интерактивной формах	2*
Промежуточная аттестация	4

\*-интерактивные занятия

### 3.3 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование умений, знаний, компетенций (У, З, ОК, ПК)	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
<b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</b>					
<b>МДК. 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</b>			120/60/36		
<b>Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий</b>					
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	
		1 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	2		
		2 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	2		
		3 Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	2		
		<b>Практическая работа</b>		<b>2</b>	<b>2,3</b>
		1 Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	2		
		<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	<b>2,3</b>
		1 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	4		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.</b>		<b>4</b>	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<b>Тема 1.2. Контроль технологиче-</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	
		1 Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	2		
		2 Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.	2		

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>ских процессов при производстве колбасных изделий</b>	3	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.	2		
		4	Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	2		
		5	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	2		
		<b>Практическое занятие.</b>			<b>6</b>	<b>2,3</b>
		1	Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	6		
		<b>Лабораторная работа</b>			<b>6</b>	<b>2,3</b>
		1	Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	6		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>						
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>			<b>8</b>	<b>1</b>
		1	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.		2	
		2	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.		2	
		3	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		2	
		4	Контроль производства панированных полуфабрикатов.		2	
		<b>Практическое занятие.</b>			<b>10</b>	<b>2,3</b>
		1	Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		6	
		2	Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		4	
		<b>Лабораторные работы</b> непредусмотрены				
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.</b>			<b>6</b>	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05,	<b>Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	<b>1</b>
		1	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.		2	
		2	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.		2	
		<b>Практическая работа.</b>			<b>8</b>	<b>2,3</b>
		1	Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.		4	
		2	Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработ-		4	

ОК 07, ОК 09	полуфабри- катов		ка мероприятий по предупреждению брака.			
		<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	<b>2,3</b>	
		<b>1</b>	Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.		4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.</b>		<b>6</b>		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Тема 2.3. Контроль качества сы- рья и техно- логических процессов при произ- водстве про- дуктов из мяса</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	
		<b>1</b>	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для произ-водства продуктов из говядины.		2	
			Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для произ-водства продуктов из свинины.			
		<b>2</b>	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.		2	
			Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.			
		<b>3</b>	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.		2	
			Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.			
		<b>4</b>	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продук-тов из мяса.		2	
			Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.			
		<b>5</b>	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.		2	
		<b>Практическое занятие.</b>		<b>4</b>	<b>2,3</b>	
		<b>1</b>	Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.		4	
		<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	<b>2,3</b>	
<b>1</b>	Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышеч-ных продуктов из мяса.		4			
<b>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.</b>		<b>4</b>				
<b>Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов</b>						
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<b>Тема 3.1. Контроль качества сы-</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	
		<b>1</b>	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органо-лептические и физико-химические показатели. Требования к консервной таре.		2	



ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>рия для про- изводства консервов</b>	<b>Лабораторная работа</b>		<b>6</b>	<b>2,3</b>
		<b>1</b>	Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	6	
		<b>Практическая работа не предусмотрена</b>		-	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка рефератов и презентаций.		<b>4</b>	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	<b>Тема 3.2. Контроль технологиче- ских процес- сов при про- изводстве консервов</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
		<b>1</b>	Контроль технологических процессов при производстве консервов. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	2	
		<b>2</b>	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	2	
		<b>Лабораторная работа</b>		<b>6</b>	<b>2,3</b>
		<b>1</b>	Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	6	
		<b>Практическая работа не предусмотрена</b>		-	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка рефератов и презентаций.		<b>4</b>	
<b>Курсовая работа</b> 1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в				<b>16</b>	

<p>соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p>	
<p><b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</b></p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.</p>	<b>36</b>
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.</p> <p>2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.</p> <p>3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.</p> <p>4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.</p> <p>5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.</p> <p>6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.</p> <p>7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.</p> <p>8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.</p> <p>9. Термометрирование мясного сырья.</p> <p>10. Органолептический анализ мясного сырья.</p> <p>11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.</p> <p>12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.</p> <p>13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.</p> <p>14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.</p> <p>15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.</p>	<b>108</b>
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.</p> <p>2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p>	<b>288</b>

<p>5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</p> <p>6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</p> <p>7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.</p> <p>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</p> <p>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</p> <p>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</p> <p>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</p> <p>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</p> <p>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
<b>Всего</b>	<b>556</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

##### **КАБИНЕТ ОБЩЕЙ ТЕХНОЛОГИИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска Triumph Board Complete 78"

Компьютер с лицензионным программным обеспечением  
Веб-камера

Принтер лазерный МФУ

M7100DN Ноутбук 5 шт

Проектор короткофокусный с креплением 2

шт. Мультимедийная установка 2 шт

Весы лабораторные ВЛТЭ500

Весы электронные торговые настольные  
Анализатор влажности АВГ-60

Вытяжной шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5, ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150 МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA HI98103 2 шт. Checker 1,0...14 рН, карманный  
2 шт.

Фаршемешалка Arach АМК10

1 РНКуттер Airhot MC-5

Мясорубка ТМ-

32 МКлипсатор одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50

Шкаф холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М

Аппарат котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-

5ВСушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25 шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8

шт. Стол лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды

Лабораторный шкаф для реактивов

Металлическая мойка с сушкой-

Сушка лабораторная универсальная

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ-1-

1\*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

Бесконтактный инфракрасный термометр Веггом, вариант исполнения JXB-178\*\*\*

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104203x203 см, Монитор

ASERV173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP

LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Pa-

диокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1\*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бес-контактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB- 178\*\*\*

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:

Персональные компьютеры

(Монитор ASERV173, FLATRON L1734SLG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DE PO) с подключением к локальной сети, свиходом в

internet, Сканер HP ScanJet 3800L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1\*, Лу-

па 8611L (X3, X8) кольцевой светодиодной подсветкой\*\*, Бесконтактный инфракрасный термом

етр Vertcom, вариант исполнения JXB – 178\*\*\*

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite MegaCodec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование9, Справочно-правовая система "Гарант");

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

### **Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
2. ГОСТ 31476-2012 Свины для уоя. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия
3. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия.
4. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
5. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
6. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
7. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

##### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211043>

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>.

##### **Основные электронные издания**

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

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136>.

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf>

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>.

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

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

#### Дополнительные источники

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

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

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение и

<sup>1</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

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



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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:  
Декан технологического факультета



О.В. Черкасов  
«16 » марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова  
« 16»марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**МДК 03.01. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Специальность	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования
Курс 4	Семестр 8
Формы контроля	Профессиональный модуль (ПМ)- квалификационный экзамен Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля 8 семестр Учебная практика – зачет дифференцированный 8 семестр Производственная практика - зачет дифференцированный 8 семестр

Рязань, 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343

Разработчики:

Симонова С.А., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.



Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

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

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06</b>	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;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
<b>Знать</b>	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -228

в том числе в форме практической подготовки-138 час

Из них на освоение МДК – 120 часов

в том числе самостоятельная работа \_\_\_ 36

практики- 108 час, в том числе производственная - 72 часа, учебная практика-36 часов

Промежуточная аттестация \_4 час \_\_\_\_\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Практики					
				В том числе					
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>120</b>	30	30	-	36	2	<b>36</b>	<b>72</b>
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	<b>36</b>							<b>36</b>
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	2							
	<b>Всего:</b>	<b>186</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>72</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
<b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		
<b>МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>50/30</b>
<b>Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Нормирование выхода продукции	
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения	<b>6</b>
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	<b>4</b>	
<b>Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Формы документов, порядок их заполнения	
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения	<b>4</b>
	3. Учет готовой продукции	
	4. Учет выполненных работ	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	<b>2</b>
Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Бригадная форма организации труда	
	2. Основные приемы организации работы исполнителей	<b>4</b>
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад	
	4. Специальная оценка условий труда и производства	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	

	Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	2
	Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	2
	Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей	2
<b>Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	8
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.	
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса	
	4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	-	
<b>Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	6
	2. Графики выхода на работу, виды графиков	
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	Практическое занятие № 7. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	2
Практическое занятие № 8. Ведение табеля учета рабочего времени работников	2	
<b>Тема 1.6. Методика расчета заработной платы</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Сущность оплаты труда	4
	2. Методика расчета заработной платы	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
Практическое занятие № 9. Расчет заработной платы работающих на производстве	2	
<b>Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Структура издержек производства	4
	2. Пути снижения затрат	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4
Практическое занятие № 10. Составление калькуляции на различные виды изделий	4	
<b>Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Расчет стоимости основных фондов	8
	2. Расчет объема товарной продукции	
	3. Расчет цены на продукцию	
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	Практическое занятие № 11. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	<b>4</b>
<b>Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения	<b>6</b>
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску	
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	
	4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>-</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		<b>36</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм. 4. Организационная структура предприятий. Имидж организации. 5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент. 6. Планирование и организация работы структурного подразделения. 7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления. 8. Управление информацией в организации. 9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом. 10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих. 11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка. 12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций		
<b>Учебная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>36</b>
<b>Виды работ:</b>		

<p>1. ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА</p> <p>2. АНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА.</p> <p>АНАЛИЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ</p> <p>3. РАСЧЕТ ПО ПРИНЯТОЙ МЕТОДИКЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В РАСТЕНИЕВОДСТВЕ</p> <p>4. РАСЧЕТ ПО ПРИНЯТОЙ МЕТОДИКЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ</p> <p>5. УПРАВЛЕНИЕ ПЕРВИЧНЫМ ТРУДОВЫМ КОЛЛЕКТИВОМ. ИНСТРУКТИРОВАНИЕ ИСПОЛНИТЕЛЕЙ НА ВСЕХ СТАДИЯХ РАБОТ</p> <p>6. ПОДБОР И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО МОТИВАЦИИ И СТИМУЛИРОВАНИЮ ПЕРСОНАЛА. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ЭФФЕКТИВНОСТИ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ</p>	
<p><b>Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</p> <p>2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>4. Анализ деятельности структурного подразделения;</p> <p>5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</p> <p>6. Организация рабочих мест в производственных цехах;</p> <p>7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</p> <p>8. Составление графика выхода на работу;</p> <p>9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;</p> <p>10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</p> <p>11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</p> <p>12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</p> <p>13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.</p>	72
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	4
<p><b>Всего</b></p>	228

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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

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

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

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

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

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и	

<sup>1</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

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

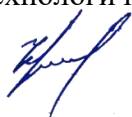
<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и</p>	<p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	



<p>межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>		
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:  
Декан технологического факультета



О.В. Черкасов  
«16» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова  
«16» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

МДК 04.01 17282 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ СЫРЬЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность** 19.02.12 «Технология продуктов питания»

**Форма обучения** очная

**Факультет** Дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

**Курс** 3 **Семестр** 6

**Формы контроля:** - профессиональный модуль - экзамен (квалификационный) 6 семестр;  
- междисциплинарный курс (МДК) зачет (другая форма контроля) 6 семестр;  
- учебная практика - зачет (дифференцированный) 6 семестр;  
- производственная практика - зачет (дифференцированный) 6 семестр.

Рязань, 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

, разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель ФДП и СПО

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
Протокол №8 от «16» марта 2023 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

Согласовано :



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 «Технология продуктов питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», МДК 04.01 «Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 4.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.

ПК 4.3. Оформлять сопроводительную документацию.

Перечень общих компетенций (ОК)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

**уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

**знать:**

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

Вариативная часть направлена на углубление подготовки специалиста определяемой содержанием обязательной части и дополнительно:

**уметь:**

- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

**знать:**

- системы перевода единиц измерения;
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 378 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 208 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов (из них 36 часов – теоретического обучения, 92 часов – практических занятий)

промежуточная аттестация - 4 часа

самостоятельная работа – 58 часов.

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 4.2	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.
ПК 4.3	Оформлять сопроводительную документацию

и общими (ОК) компетенциями:

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;
ОК 5	. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и

	культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная практика, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-ПК 4.3	МДК 04.01.» Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	234	138	100	---	60.	---	36	---
ПК 4.1-ПК 4.3	Производственная практика, часов	144	---	---					144
	<b>Всего:</b>	<b>378</b>	<b>138</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>60.</b>	<b>--</b>	<b>36.</b>	<b>144</b>

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	378
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	132
в том числе:	
теоретическое занятие	36
в т.ч. в активной и интерактивной формах	8*
лабораторные занятия	-
практические занятия	92
в т.ч. в активной и интерактивной формах	16*
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	58
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	58
в том числе в активной и интерактивной формах	58*
Промежуточная аттестация	4

*\*активные и интерактивные формы проведения занятий*

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 04)

Наименование знаний, умений, компетенций (У, З, ОК, ПК)	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
<b>ПМ .04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>			<b>378</b>		
<b>МДК 04.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>			<b>136</b>		
<b>Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства.</b>					
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	<b>Практическое занятие</b>	<b>16</b>		
		1.	Определение показателей свежести натурной массы зерна, стекловидной массы зерна: количества и качества сырой клейковины, зараженности зерна и поврежденности вредителями хлебных запасов. Химический состав и физиологические свойства зерновой массы. Применяемое оборудование при оценки качества зерна: микроскоп биологический МИКРОМЕД 1, влагомер зерна ВИЛЕ 55, делитель проб зерна ДПЗ 10, щуп мешочный ЩМ-40 д12, набор сит для анализа зерна пшеницы Д200, рН метр-150МИ, лупа зерновая без подсветки ЛЗ-П-4,5.	4 (в т.ч. 2*)	2
		2.	Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.	4 (в т.ч. 2*)	
		3.	Оценка качества муки (показатели качества муки пшеничной хлебопекарной). Применяемое оборудование при определении качества муки: микроскоп биологический МИКРОМЕД 1, лабораторная мельница ЛЗМ 1, устройство для формирования клейковины, измеритель деформации клейковины ИДК-3М, белизнамер лабораторный СКИБ-М, Аналог прибора Журавлева УОП-01, Нитромер Нитрон-01.	4	

		4.	Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов	4			
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 1.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	<b>Практическое занятие</b>		<b>24</b>	2		
		1.	Оценка качества картофеля свежего продовольственного с использованием весов Парова для определения крахмалистости картофеля УКК-5.	4			
		2.	Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.	4			
				3.	Оценка качества свеклы столовой.	4	
				4.	Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.	4	
				5.	Оценка качества яблок свежих.	4	
				6.	Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.	4	
<b>Раздел 2. Сырье и продукты животноводства.</b>							
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого	<b>Содержание:</b>		<b>2</b>	<b>1</b>		
		1	Изучение состава и свойств молока. Виды и методы контроля качества молока на предприятиях молочной промышленности. Организация приемки и контроля качества молока-сырья, требование к качеству. Транспортирование и хранение.	2*			
		<b>Практическое занятие</b>		<b>8</b>	<b>2</b>		
		1.	Освоение методов анализа по определению качества молока и молочных продуктов Экспресс-метод на приборе Анализатор молока с термопринтером ЭКОМИЛК ТОТАЛ и Анализатор качества молока ТЕРМОСКАН МИНИ. Оценка потребительских свойств молока по микробиологическим показателям при помощи Анализатора соматических клеток в молоке СОМАТОС-МИНИ,	4 (в т.ч. 2*)			
		2.	Оформление сопроводительных документов	4			
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортиро вки скота,	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1		
		1	Основные виды убойных животных. Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.	2			
		2.	Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия. Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.	2			
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>			

	птицы и кроликов.	1.	Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.	4	2
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1
		1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат. Сдача-приемка скота по живой массе.	2*	
		2.	Освоение методов анализа по определению качества мяса. Приемка скота по количеству и качеству мяса. Подготовка животных к убою.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>6</b>	
		1.	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.	4	2
		2.	Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.	2*	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1
		1.	Оглушение и убой животных. Обескровливание животного и съемка шкуры	2	
		2.	Удаление внутренних органов. Разделка и зачистка туш.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	2
		1.	Конвейерная линия убоя КРС.	2	
		2	Конвейерная линия убоя свиней.	2	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.5 Определение упитанности КРС, свиней, птицы.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1
		1.	Требования ГОСТ Р 54315-2011 по определению упитанности КРС. Требования ГОСТ 31476-2012. по определению упитанности свиней. Требования ГОСТ Р 18292-2012 по упитанности птицы.	4	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>12</b>	2
		1	Определение упитанности КРС. Составление характеристики КРС	4 (в т.ч. 2*)	
		2	Определение упитанности свиней. Составление характеристики свиней	4 (в т.ч. 2*)	
		3	Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы.	4 (в т.ч. 2*)	
ПК 5.1-5.2		<b>Содержание</b>		<b>2</b>	1

ОК 1-9	Тема 2.6. Разделка полутуш КРС, свиней на отрубы и птицы	1.	Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТ 31797-2012. Порядок разделки свинины на отрубы по ГОСТ 31778-2012. Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания. Технические условия»	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>12</b>	
		1.	Разделка говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТ 31797-2012.	4 (в т.ч. 2*)	2
		2.	Разделка свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 31778-2012	4 (в т.ч. 2*)	
		3.	Разделка птицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания». Технические условия».	4 (в т.ч. 2*)	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	1
		1.	Условно годное мясо. Пути использования мяса от больных животных. Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	2
1.	Оценка качества мяса на свежесть с помощью рН метра с ножом для мясной продукции рН-150МИ, освоение методов анализа по определению качества мяса.	4			
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.8 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса	2	1
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	2
		1.	Идентификация мяса и мясопродуктов.	2	
2.	Клеймение мяса.	2			
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.9 Субпродукты	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Классификация субпродуктов. Правила приемки субпродуктов. Требования к качеству. Упаковка, хранение, транспортировка мяса и субпродуктов.	2	1
		<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	2
1.	Оценка качества субпродуктов.	2			

ПК 5.3 ОК 1-9	Тема 2.10 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйст венной продукции и сырья.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
		1.	Порядок заполнения документов по учету движения животных.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
1.	Оформление документов по учету движения животных	2			
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
		1.	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.	2	
		2.	Характеристики холодильного мяса и их значение.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
1	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.	4			
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.12 Яйца куриные пищевые	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
		1.	Классификация. Правила приемки яиц по ГОСТ 31654-2012. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, транспортировка яиц.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
1	Определение свежести яиц.	4			
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.13 Мед натуральный	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
		1.	Правила приемки и требования к качеству меда натурального. Дефекты меда и методы их устранения. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.	2	
		<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
1	Оценка качества и натуральности меда.	4			
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 04.</b>				<b>60</b>	
Работа с конспектом лекций и учебной литературой, Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала Решение ситуационных задач. Самостоятельное изучение нормативных документов. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ.					

<p>Подготовка докладов, рефератов и презентаций.</p>		
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</b>  <b>Раздел 2. Сырье продукты животноводства.</b>  <b>Тема 2.1 Правила приемки молока коровьего сырого.</b>      Приемка молока на предприятии      Оценка качества молока на молочном заводе      Транспортировка и хранение молока  <b>Тема 2.2 Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.</b>      Породы КРС      Породы свиней      Породы птицы      Транспортировка убойных животных  <b>Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.</b>      Сдача-приемка скота по живой массе      Приемка скота по количеству и качеству мяса  <b>Тема 2.4 Первичная переработка убойных животных.</b>      Убой и переработка птицы      Убой и переработка кроликов      Убой и переработка свиней      Убой и переработка КРС  <b>Тема 2.5 Определение упитанности КРС свиней и птицы</b>      Определение упитанности КРС.      Определение упитанности свиней      Определение упитанности птицы  <b>Тема 2.6 Разделка говяжьих, свиных полутуш на отрубы и птицы</b>      Клеймение говядины      Клеймение свинины.      Клеймение мяса ягнят.  <b>Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.</b>      Условно годное мясо и пути его использования  <b>Тема 2.9. Субпродукты.</b></p>		



<p>Мясокостные субпродукты  Мясные субпродукты  Шерстные субпродукты  Слизистые субпродукты  <b>Тема 2.11 Холодильная обработка мяса</b>  Охлаждение мяса  Замораживание мяса  <b>Тема 2.12 Яйца куриные пищевые.</b>  Строение куриного яйца  Дефекты куриных яиц при хранении  <b>Тема 2.13 Мед натуральный</b>  Дефекты меда  Виды и качество меда</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.  Определение упитанности сельскохозяйственных животных.  Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.  Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья  Оформление сопроводительных документов.</p>	<b>36</b>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.  Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.  Определение качества зерна, муки и крупы.  Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей.  Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья.  Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.  Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.  Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.  Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям</p>	<b>144</b>	

<p>Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.</p> <p>Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.</p> <p>Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.</p> <p>Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.</p> <p>Организация закладки и режима хранения плодоовощной, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации</p> <p>Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации.</p> <p>Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации.</p> <p>Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов.</p> <p>Определение степени свежести яиц.</p>		
--	--	--

*\*активные и интерактивные формы проведения занятий*

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### Лаборатория кормопроизводства

Весы  
Ноутбук Lenovo  
Проектор Nec Projector NP 215 G  
Влагомер зерновой  
Стенды настенные обучающие

#### Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции

Мельница ЛЗМ-1М  
Весы ВСТ-1,2к/0,02-1  
Миксер план.7,5 л.  
Фритюрница Philips  
Измеритель деформации клейковины  
Хлебопечь LG MB 152CE  
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ  
Электроплита «Мечта»  
LED LCD Телевизор  
Стол химический

#### Учебно-производственная мастерская

Стол лабораторный  
Шкаф лабораторный  
Холодильник Атлант  
Ноутбук Dell  
Проектор BenQ  
Экран на треноге  
Ванна ИПКС-072-02 (АН)  
Весы ПВ-30  
Витрина морозильная  
Волчок  
Клипсатор КН-21  
КТОМИ 300м  
Кутер  
Тележка для КТОМИ -300  
Льдогенератор  
Насос центробежный ИПКС-017  
Печь для копчения мясopодуKтов КТОМИ  
Тележка-чан на 200л  
Холодильный агрегат МСМ 342 «Интерколд»  
Центрифуга «Ока»  
Шпигорезка ШР250  
Шприц вакуумный ШВ-1М (вакуумный одношнековый)  
Миницеx «Молоконт -700» по переработке молока  
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1\*  
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основная литература:

##### а) нормативные документы:

1. ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Технические условия
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.
3. ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
4. ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия, ТУ.
5. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое.
7. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
8. ГОСТ 31476-2012 Свины для уоя. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия
9. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия.
10. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
11. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
12. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
13. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
14. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
15. ГОСТ 19792-2017 Мёд натуральный. Технические условия

##### б) учебная литература.

#### Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Организация работ по `приёмке сельскохозяйственных продуктов и сырья [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2021 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> - ЭБС Лань

#### Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <https://mcx.gov.ru/contacts/>
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

#### Периодические издания:

Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2021. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст: непосредственный.

#### Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим/лабораторным работам изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания по выполнению заданий на учебной практике при изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к производственной и учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является освоение МДК 04.01 Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

После освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, который проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у них профессиональных и общих компетенций.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Обязательным требованием к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих освоение ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, является наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля, и опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарного курса.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственно квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по ПМ 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» состоит из двух частей: теоретической (устного ответа на вопросы) и практической (выполнение практического задания)

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

МДК – другая форма контроля (дифференцированный зачет);

учебная практика – дифференцированный зачёт;

производственная практика – дифференцированный зачёт.

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, решения расчётных и ситуационных задач, выполнения контрольных работ, тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В. Черкасов

« 16 » марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

ПП 01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Специальность	19.02.12	Технология	продуктов	питания	животного
		происхождения			
Уровень подготовки:	базовый				
Квалификация:	техник-технолог				
Форма обучения	очная				
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования				
Курс 2, 3	Семестр 4,5,6				
Формы контроля	Зачет дифференцированный				

Рязань, 2023 г

Рабочая программа производственной практики по ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ, разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343

Разработчики:

Жевнин Д.И., к.с.-х.н., преподаватель ФДП и СПО

Рецензенты:

Рабочая программа профессионального модуля одобрена на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования протокол № 8 от 16 марта 2023г.



Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_/Морозова О.А./

**Согласовано:**



« 16» марта 2023 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	10

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Целью практики** является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.01. «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

### **Задачами практики являются:**

- освоение технологических процессов обработки продуктов убоя;
- приобретение навыков обработки побочных продуктов;
- освоение технологии обработки туш животных (разделки, обвалки, жиловки);
- освоение технологии производства мясных продуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен

### **приобрести практический опыт:**

- проводить обработку продуктов убоя животных;
- проводить обвалку, жиловку и сортировку мяса;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**уметь:**

- определять качество мяса и продуктов убоя;
- контролировать операции по обработке продуктов убоя;
- вести процессы обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки;
- оценивать качество вырабатываемого мяса;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**1.3. Количество часов на учебную практику:**

**Производственная практика проводится в два этапа.**

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ	72/2	2 курс, 5 семестр
МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ	144/4	3 курс, 6 семестр
<b>ИТОГО:</b>	<b>216/6</b>	

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и5 информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ  
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Производственная практика ПМ 01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»		
1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий	6
2. ОСНОВНОЙ ЭТАП 2.1. Первичная обработка туш животных	Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных.	48
2.2. Обработка продуктов убоя	Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя.	48

2.3. Технология колбасных изделий	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий.</p> <p>Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп колбасных изделий.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки сосисок, сарделек и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки ливерных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки кровяных колбас и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки фаршированных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Проведение технологических расчетов производства колбасных изделий.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при производстве колбасных изделий.</p> <p>и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>	48
2.4. Технология копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из говядины и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из свинины и состав-</p>	48
3.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета	18
Итого		216

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ;
- аттестационный лист прохождения практики;
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента;
- отчёт о практике.

### 4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основная литература:

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – [Текст] : электрон- ный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. – Кемерово : КемГУ, 2016. – 224 с. – ISBN 978-5-89289-982-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99581>.

3. Лисин, К. В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / К. В. Лисин. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 1 : МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий – 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-8383-2678-5. – Текст : электрон- ный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162616>.

4. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное посо- бие. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 2 : МДК.03.02 Технология производства копченых изде- лий и полуфабрикатов – 2017. – 113 с. – ISBN 978-5-8353-2677-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162615> .

#### Дополнительная литература:

1. Долгошева, Е. В. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : методи- ческие указания / Е. В. Долгошева. – Самара : СамГАУ, 2022. – 36 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/259262>

2. Канашевич, А. В. ПМ.01 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов. МДК. 01.01 Тех2. нология первичной переработки скота, птицы и кроликов : учебное пособие / А. В. Канашевич. – Кемерово : КемГУ, 2017. – 158 с. – ISBN 978-5-8383-2681-5. – [Текст] : электронный// Лань : элек- тронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162619>

3. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – [Текст] :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>

4. Криштафович В. И., Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 432 с. – ISBN 978-5-8114-8437-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>

5. Романова Т.Н.. Технология колбасных изделий : методические указания / Романова Т.Н., Баймишев Р.Х., Быков Е.С. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ. – 64 с. – URL: <https://rucont.ru/efd/786511>

6. Рыгалова Е. А. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>

7. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов : методические указания / М. А. Янова. Красноярск : КрасГАУ, 2020. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

#### Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.
2. <https://docs.cntd.ru/> - Электронный фонд правовых и нормативно - технических документов

#### Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2023 - Ежемесячный.
2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».- изд.с 2009 г.-Кемерово, 2019-2023-1 раз в квартал.

#### 4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

#### 4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Список использованных источников	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;


«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с

помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;


«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:  
Декан технологического факультета

  
О.В. Черкасов  
« 16 » марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФДП и СПО

  
А. С.Емельянова  
« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА  
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ  
МДК.02.01. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ  
МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

**ПП. 02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Специальность	19.02.12	Технология	продуктов	питания	животного
		происхождения			
Уровень подготовки:	базовый				
Квалификация:	техник-технолог				
Форма обучения	очная				
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования				
Курс 4	Семестр 7				
Формы контроля	Зачет дифференцированный				

Рязань, 2023 г

Рабочая программа производственной практики по ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343

Разработчики:

Жевнин Д.И., к.с-х.н., преподаватель ФДП и СПО

Рецензенты:

Рабочая программа профессионального модуля одобрена на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования протокол № 8 от 16 марта 2023г.

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_/Морозова О.А./

**Согласовано:**





## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

ПП.02.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья" в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

## 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ООП по основному виду деятельности (ВД) «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

### **Иметь практический опыт:**

- контроль производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования;
- производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

### **Уметь**

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Производственная практика – 8 недель, 288 часов.

Форма контроля: 7 семестр - дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВД): «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, 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
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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Структура производственной практики ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Код и наименование Профессионального модуля	Производственная практика		
	Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	3	4	5
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	8	288	4 курс, 7 семестр
	8	288	-

### 3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Кол-во часов
1	2	3	4	5
Производственная практика ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции				
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала	Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	6
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	Контроль качества сырья для колбасного производства Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.1 Контроль качества сырья для колбасного производства Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	44
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов:	Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	44

	сырокопченых колбасных изделий. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.		Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса	44
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	44
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Проведение контроля сырья и вспомогательных материалов при производстве рубленых полуфабрикатов. Проведение контроля сырья и вспомогательных материалов при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте.	Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов Контроль технологических процессов при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	44
ОК 1 ОК 2 ОК 7	Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	Контроль производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах	42

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3		для дальнейшей промышленной переработки.	ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	
	Написание и защита отчета			20
			ИТОГО	288

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация ПП.02.01 Производственной практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке осуществляется на базе организаций/предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и рабочих мест должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду профессиональной деятельности: организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов, предусмотренной программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения практики

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

#### 4.2.1. Основные печатные издания

##### Основная литература:

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Ми- колайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>
4. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 44 с. - ISBN 978-5-507-44453-3. - Текст : элек- тронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/224681>

##### Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сы- рья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114- 7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>
2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5- 8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>.

### 4.3 Общие требования к организации производственной практики

Требования к организации практики изложены в положении ФГБОУ ВО Рязанский ГАТУ «Положение о практической подготовке обучающихся в форме практики».

ПП.02.01 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Допуском к ПП.02.01 Производственная практика является освоение МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем практики разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник практики, отзыв обучающегося о прохождении производственной практики, аттестационный лист по практике за подписью руководителя практики от предприятия, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа, портфолио.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

#### **4.4 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
- договор с профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики в форме практической подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

#### **4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Контролирует производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике</p>
<p>ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике</p>

<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике</p>
--	--	--



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В. Черкасов

« 16 » марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Специальность	19.02.12	Технология	продуктов	питания	животного
		происхождения			
Уровень подготовки:	базовый				
Квалификация:	техник-технолог				
Форма обучения	очная				
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования				
Курс 2, 3	Семестр 4,5,6				
Формы контроля	Зачет дифференцированный				

Рязань, 2023 г

Рабочая программа учебной практики по ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ, разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343

Разработчики:

Жевнин Д.И., к.с.-х.н., преподаватель ФДП и СПО

Рецензенты:

Рабочая программа профессионального модуля одобрена на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования протокол № 8 от 16 марта 2023г.



Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Морозова О.А./

**Согласовано:**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	10

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

### **1.2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Целью практики** является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.01. «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

#### **Задачами практики являются:**

- освоение технологических процессов обработки продуктов убоя;
- приобретение навыков обработки побочных продуктов;
- освоение технологии обработки туш животных (разделки, обвалки, жиловки);
- освоение технологии производства мясных продуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен

#### **приобрести практический опыт:**

- проводить обработку продуктов убоя животных;
- проводить обвалку, жиловку и сортировку мяса;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

#### **уметь:**

- определять качество мяса и продуктов убоя;

- контролировать операции по обработке продуктов убоя;
- вести процессы обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки;
- оценивать качество вырабатываемого мяса;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;
- порядок проведения обработки продуктов убоя;
- режимы и последовательность обработки продуктов убоя;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
- режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**1.3. Количество часов на учебную практику:**

**Учебная практика проводится в два этапа.**

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ	72/2	2 курс, 4 семестр
<b>ИТОГО:</b>	<b>72/2</b>	

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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
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 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

МДК 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Код и наименование ПК, ОК	Тема занятия	Кол-во часов
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 1. Тема:Технология убоя и переработки КРС.	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 2. Тема: Расчет продуктов убоя свиней	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 3. Тема: Технология убоя и переработки птицы	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 4. Тема: Расчет продуктов убоя цыплят-бройлеров	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 5. Тема: Технология убоя и переработка кроликов	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 6. Тема: Расчет продуктов убоя кроликов.	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 7. Тема: Технология производства вареных колбас	<b>6</b>

ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 8. Тема: Определение массовой доли соли в вареной колбасе	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 9. Тема: Технология производства рубленых полуфабрикатов	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 10. Тема: Освоение методов анализа по определению качества мяса, мясных деликатесных и колбасных изделий (Определение массовой доли влаги в рубленых полуфабрикатах)	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 11. Тема: Технология производства рубленых полуфабрикатов в тесте	<b>6</b>
ОК 1, ОК 2 ОК 4 ПК 1.1-1.2	Занятие 12. Тема: Органолептическая оценкапельменей	<b>6</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

#### **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента; (приложение 3);
- отчёт о практике.

##### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета.

Оборудование мастерской «Технология переработки мясного сырья»

1. Вытяжной шкаф НВ-1200 ШВ-Б (в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1)
2. Сушильный шкаф СМ 50/350-60 ШС
3. Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5 ТЭНный
4. Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150 МИ
5. Миниатюрный Ph-метр «PH-PRO» (HANNA H198103 Checker 1, 0...14 pH, карманный)
6. Анализатор влажности АВГ-60
7. Весы лабораторные ВЛТЭ 500
8. Компьютер с лицензионным программным обеспечением
9. Веб-камера

10. МФУ Pantum M7100DN
11. Ноутбук
12. Проектор короткофокусный с креплением
13. Мультимедийная установка
14. Радиокласс «Сонет-PCM» (для лиц с ОВЗ и инвалидов)
15. Фаршемешалка Arach АМК 101Ф
16. Кутгер Airhot MC-5
17. Мясорубка ТМ-32М
18. Камера термодымовая универсальная КТД-50
19. Шкаф холодильный
20. Шприц вакуумный ВШУ-1М
21. Аппарат котлетный АК-2М-40У
22. Пельменный аппарат JGL-120
23. Весы электронные торговые настольные
24. Стол для мяса
25. Клипсатор одинарный
26. Мебель аудиторная
27. Стол лабораторный островной СЛЭ-118
28. Шкаф металлический двухсекционный
29. Лабораторный шкаф для реактивов
30. Металлическая мойка с сушкой
31. Стол лабораторный С-490
32. Сушка лабораторная универсальная
33. Наглядные пособия и макеты

#### 4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – [Текст] : электрон- ный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. – Кемерово : КемГУ, 2016. – 224 с. – ISBN 978-5-89289-982-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная сис-тема. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99581>.

3. Лисин, К. В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / К. В. Лисин. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 1 : МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий – 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-8383-2678-5. – Текст : электрон- ный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162616>.

4. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное посо- бие. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 2 : МДК.03.02 Технология производства копченых изде- лий и полуфабрикатов – 2017. – 113 с. – ISBN 978-5-8353-2677-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162615> .

##### Дополнительная литература:



1. Долгошева, Е. В. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : методические указания / Е. В. Долгошева. – Самара : СамГАУ, 2022. – 36 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/259262>

2. Канашевич, А. В. ПМ.01 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов. МДК. 01.01 Тех2.нология первичной переработки скота, птицы и кроликов : учебное пособие / А. В. Канашевич. – Кемерово : КемГУ, 2017. – 158 с. – ISBN 978-5-8383-2681-5. – [Текст] : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162619>

3. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>

4. Криштафович В. И., Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 432 с. – ISBN 978-5-8114-8437-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>

5. Романова Т.Н.. Технология колбасных изделий : методические указания / Романова Т.Н., Баймишев Р.Х., Быков Е.С. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ. – 64 с. – URL: <https://rucont.ru/efd/786511>

6. Рыгалова Е. А. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>

7. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов : методические указания / М. А. Янова. Красноярск : КрасГАУ, 2020. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

#### Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.
2. <https://docs.cntd.ru/> - Электронный фонд правовых и нормативно - технических документов

#### Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2023 - Ежемесячный.
2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».- изд.с 2009 г.-Кемерово, 2019-2023-1 раз в квартал.

#### 4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;

- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

#### 4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Список использованных источников	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с

требованиями выполнивший все виды работ, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В. Черкасов

« 16 » марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 16 » марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ  
НА РЫНКЕ

МДК.02.01. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ  
МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

УП. 02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Специальность	19.02.12	Технология	продуктов	питания	животного
		происхождения			
Уровень подготовки:	базовый				
Квалификация:	техник-технолог				
Форма обучения	очная				
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования				
Курс 4	Семестр 7				
Формы контроля	Зачет дифференцированный				

Рязань, 2023 г

Рабочая программа учебной практики по ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ разработана на основе:

Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343

Разработчики:

Жевнин Д.И., к.с-х.н., преподаватель ФДП и СПО

Рецензенты:



## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции, приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

### **Задачами практики являются:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ 02 обучающийся должен:

### **Иметь практический опыт:**

- контроль производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования;
- производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

### **Уметь**

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.

## 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД). форма контроля – дифференцированный зачет.

Для освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения дисциплины по модулю МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

## 2.1 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование 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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	108/3	4 курс 7 семестр

### 3.1 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Кол-во часов
1	2	3		4
Учебная практика ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции				
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала	Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Изучение порядка и условий сдачи и прием скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия	Сдача скота и птицы на мясокомбинат	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.1 Контроль качества сырья для колбасного производства	6
	Контроль убоя и переработки скота и птицы	Технология убоя и переработки скота и птицы	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.1 Контроль качества сырья для колбасного производства	8
	Изменение свойств мяса после убоя	Автолитические изменения мяса после убоя	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	8



			Тема 1.1 Контроль качества сырья для колбасного производства	
	Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.1 Контроль качества сырья для колбасного производства	8
	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.1 Контроль качества сырья для колбасного производства	8
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве вареных колбас	Технология производства вареных колбас	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	8
	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве варено-копченых колбас	Технология производства варено-копченых колбас	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	8
	Контроль производственного процесса по стадиям	Технология производства сырокопченых колбас	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	8

	технологической обработки при производстве сырокопченых колбас		продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	
	Особенности проведения оценки качества колбасных изделий	Оценка качества колбасных изделий	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	8
	Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	Методы очистки производственных стоков	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	8
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	Технология производства рубленых полуфабрикатов	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.3 Контроль технологических процессов при производстве полуфабрикатов	8

	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции Тема 1.3 Контроль технологических процессов при производстве полуфабрикатов	8
	Написание отчета. Представление отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета.			10
<b>Итого</b>				<b>108</b>

#### **4. ФОРМЫ И СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в форме практических занятий под руководством преподавателей ФДП И СПО. Предусматривается также самостоятельное изучение обучающимися нормативной документации и выполнение индивидуальных заданий. Способ проведения практики – стационарная.

#### **5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в учебных лабораториях и колбасном цехе ФГБОУ ВО Рязанской ГАТУ. Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре, форма контроля – дифференцированный зачет.

#### **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

– Аттестация по результатам учебной практики проводится в последний день практики в форме зачёта. При этом обучающийся должен предоставить руководителю практики:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики, содержащий результаты выполненного индивидуального задания.

Отчет по практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики.

Защита отчета о практике проводится перед специально созданной комиссией, в состав которой включаются: заведующий выпускающей кафедрой (председатель комиссии), ответственный от кафедры за организацию и проведение практики, руководители обучающегося по практике. В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если он выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении обучающимся программы практики он должен пройти её повторно или отчисляется из университета.

#### **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

##### **Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основная литература:**

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>

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

4. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 44 с. - ISBN 978-5-507-44453-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/224681>

#### **Дополнительная литература:**

1. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>.

3.

### **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Оборудование мастерской «Технология переработки мясного сырья»

1. Вытяжной шкаф НВ-1200 ШВ-Б (в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1)
2. Сушильный шкаф СМ 50/350-60 ШС
3. Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5 ТЭНный
4. Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150 МИ
5. Миниатюрный Ph-метр «PH-PRO» (HANNA H198103 Checker 1, 0...14 pH, карманный)
6. Анализатор влажности АВГ-60
7. Весы лабораторные ВЛТЭ 500
8. Компьютер с лицензионным программным обеспечением
9. Веб-камера
10. МФУ Pantum M7100DN
11. Ноутбук
12. Проектор короткофокусный с креплением
13. Мультимедийная установка
14. Радиокласс «Сонет-РСМ» (для лиц с ОВЗ и инвалидов)
15. Фаршемешалка Arach АМК 101Ф
16. Куттер Airhot МС-5
17. Мясорубка ТМ-32М
18. Камера термодымовая универсальная КТД-50
19. Шкаф холодильный
20. Шприц вакуумный ВШУ-1М
21. Аппарат котлетный АК-2М-40У
22. Пельменный аппарат JGL-120
23. Весы электронные торговые настольные
24. Стол для мяса
25. Клипсатор одинарный
26. Мебель аудиторная
27. Стол лабораторный островной СЛЭ-118

28. Шкаф металлический двухсекционный
29. Лабораторный шкаф для реактивов
30. Металлическая мойка с сушкой
31. Стол лабораторный С-490
32. Сушка лабораторная универсальная
33. Наглядные пособия и макеты

## **9. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ**

Критерии определения сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Критерии	Уровни сформированности компетенций			
	ниже порогового	пороговый	достаточный	повышенный
	Компетенция не сформирована либо сформирована не в полном объеме. Уровень самостоятельности практического навыка отсутствует	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Поскольку практика призвана формировать сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.

1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе прохождения практики знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по итогам практики на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе прохождения практики. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных о сформированности каждой обязательной к выработке компетенции. В качестве основного критерия при оценке обучаемого является наличие сформированных у него компетенций по результатам прохождения практики.

Положительная оценка по практике может выставляться и при не полной сформированности компетенций в ходе прохождения практики, если их формирование предполагается продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин и прохождения других видов практик.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»



**СОГЛАСОВАНО**  
Черкасов В.А

« 16 » марта 2023 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Емельянова А.С.

«16 » марта 2023 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 04.01 «Выполнение работ по профессии рабочих 17282 «Приемщик сельскохозяйственной продукции»  
**специальность 19 .02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**  
программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Форма обучения	очная
Факультет	Дополнительного профессионального и среднего специального образования
Курс 3	Семестр 6
Формы контроля	зачет дифференцированный

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 04.01 «Выполнение работ по профессии рабочих 17282 «Приемщик сельскохозяйственной продукции» специальность 19 .02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

**Цель учебной практики** – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

**Задачами учебной практики являются:**

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**иметь практический опыт:**

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

**знать:**

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

**уметь:**

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

### 1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 2 недели, 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций:

	Код	Наименование результатов обучения

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочих должностям служащих.	ПК 4.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
	ПК 4.2.	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья
	ПК 4.3.	Оформлять сопроводительную документацию

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1-9; ПК 4.1 –4.3	ПМ. 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	36/1	6 семестр

#### 3.2. Содержание практики

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ОК 1-9; ПК 4.1, 4.3	<b>Раздел 2. Сырье и продукты животноводства.</b>  Практическая работа №7. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие*.	Правила приёмки и сдачи убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов	Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов. Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	6/1

ОК 1-9; ПК 4.1, 4.3	Практическая работа №8. Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода. Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат. Решение задач	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.3. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятии	6/1
ОК 1-9; ПК 4.1- 4.2	Практическая работа №9. Холодильная обработка мяса	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	6/1
ОК1-9; ПК 4.1 ПК 4.2	Практическая работа №10 Оценка качества мяса. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования. Тема 2.8.1 Оценка качества мяса. Тема 2.10. Субпродукты мясные обработанные.	6/1
ОК1-9; ПК 4.1 ПК 4.2	Практическая работа № 11 Определение свежести яиц	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой	Тема 2.12 Яйца куриные пищевые	6/1

		продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;		
ОК1-9; ПК 4.1 ПК 4.2	Практическая работа № 12 Оценка качества и натуральности меда	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.13 Мед натуральный	6/1
ИТОГО:				36/6
ВСЕГО:				36/6

#### 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для проведения учебной практики необходим следующий комплект документов:

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа профессионального модуля;
- рабочая программа учебной практики;
- методические рекомендации по прохождению учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- график прохождения практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ;
- аттестационный лист прохождения практик.

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

Реализация программы практики проходит на базе университета.

Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ

Электроплита «Мечта»

LED LCD Телевизор

Стол химический

Стол лабораторный

Шкаф лабораторный

Холодильник Атлант

Ноутбук Dell

Проектор BenQ

Экран на треноге

Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнопарк», посёлок «Учхоз Стенькитно»)

Ванна ИПКС-072-02 (АН)  
Весы ПВ-30  
Витрина морозильная  
Волчок  
Клипсатор КН-21  
КТОМИ 300м  
Кутер  
Тележка для КТОМИ -300  
Льдогенератор

#### Учебно-производственная мастерская

Насос центробежный ИПКС-017  
Печь для копчения мясопродуктов КТОМИ  
Тележка-чан на 200л  
Холодильный агрегат МСМ 342 «Интерколд»  
Центрифуга «Ока»  
Шпигорезка ШР250  
Шприц вакуумный ШВ-1М (вакуумный одношнековый)  
Миницеx «Молоконт -700» по переработке молока  
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1\*  
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой\*

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

#### **Основная литература:**

##### **а) нормативные документы:**

1. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.
2. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
3. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
4. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.
5. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
6. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
7. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
8. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
9. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
10. ГОСТ 19792-2017 Мёд натуральный. Технические условия

## **б) учебная литература.**

### **Основная литература:**

1. Жевнин Д.И. Организация работ по приёму сельскохозяйственных продуктов и сырья [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

### **Дополнительная литература:**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> - ЭБС Лань

### **Интернет-ресурсы**

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <https://mcx.gov.ru/contacts/>
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

### **Периодические издания:**

Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

### **Учебно-методические издания:**

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим/лабораторным работам изучения МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания по выполнению заданий на учебной практике при изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **4.4. Требования к руководителям практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **Руководитель практики**

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

### Критерии оценивания практических умений на учебной практике

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объёме; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;



«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.