Согласовано
Председатель Индустриального совета
При КГКП «АКСО»
_____ А. Трегубенко
«___» _____2023 г.

Утверждаю
Директор
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
_____ Е. Карагулов
«___» _____2023 г.

Образовательная программа

Код и наименование уровня образования	07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли 072 Производственные и обрабатывающие отрасли 0721 Производство продуктов питания
Специальность	07210100 Производство мяса и мясных продуктов
Квалификация	3W07210101 Мясник

Алматы, 2023

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре
2022.07.14 10:19
Регистрационный номер
17757
Дата обновления паспорта ОП:
2022.07.14 10:19
Код и наименование специальности::
07210100 Производство мяса и мясных продуктов
Код и наименование квалификации/квалификаций::
3W07210101 Мясник
Регион:
г. Алматы
Организация ТиППО (Разработчик):
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания», Управления образования г. Алматы
Партнеры-разработчики::
ТОО «Первомайские деликатесы»
Цель ОП::
Подготовка специалистов? способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи по убою сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственных птиц, производить разделку туш, обрабатывать продукты убоя, осуществлять процессы холодильной обработки и изготавливать мясные полуфабрикаты.
Уровень по НРК::
3
Уровень по ОРК::
3
Профессиональный стандарт (при наличии)::
1. Профессиональный стандарт: «Производство мяса и мясопродуктов». Приложение № 10 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019г №263
2. Профессиональный стандарт: «Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы». Приложение № 40 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019г №263
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии)::
отсутствует
Форма обучения::
очная
База образования::
основное среднее
Язык обучения::
русский

Общий объем кредитов::
180
Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:
28.08.2021 г.
Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:
№ KZ 87LAA00001642
Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:
3W07210101 -015 от 08.04.2021
Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):
44588
Отличительные особенности ОП:
Разработана на основе кредитно-модульный технологии с учетом дуального обучения, по международной образовательной программе «Soprano Group» и проекту «Жас Маман».
Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ООД 1. Математика	Изучаются виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций.выражений, содержащих обратные тригонометрические функции,решать задачи с применением дискретной случайной величины,алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений, графику свойства логарифмической функции,математические модели задач,задачи на нахождение элементов многогранников, площади поверхности, стереометрические задачи	4/96
	ООД 2. Информатика	Изучаются области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности для эффективного использования современных информационных технологий на практике.	2/48
	ООД 3. Русский язык	Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного русского языка; составление разных видов плана; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы,	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		схемы, создание текстов научно-популярного подстиля.	
	ООД 4 . Русская литература	Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе, сочинения и изложения; заучивание наизусть текстов; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема, сюжет и композиция произведения.	2/48
	ООД 5. Казахский язык и литература	Изучаются фонетико-морфологические синтаксические и лексические особенности речи; структурная система языка, значения слов, особенности употребления, изменения в функциональных стилях; применение активных слов в речи; умение участвовать в диалоге, полилоге по определенной теме; составлять интервью на конкретную тему; продолжать беседу, вести дискуссию; анализировать, обрабатывать, обобщать и использовать информацию, связанную с темой; способностью распознавать функциональные свойства языка и использовать их для передачи мысли.Изучаются биографии писателей и поэтов; анализ художественных произведений; пересказ текста; составление плана эссе; заучивание наизусть стихотворений; аннотации к произведениям; определение авторской позиции; характеристика героев; тема , сюжет и композиция произведения.	3/72
	ООД 6.. Иностранный язык	Изучаются фонетика, лексика, морфология, словообразование, синтаксис и пунктуация; стили речи, нормы современного английского языка; составление разных видов плана ; изложение материала, представление информации в виде графика, диаграммы, схемы,; создание текстов научно-популярного подстиля.	3/72
	ООД 7. История Казахстана	Изучаются основные этапы истории Казахстана с древнейшей эпохи до наших дней, непрерывность и преемственность этногенеза, становления и развития государственности казахского народа, динамику развития отечественной истории.	3/72
	ООД 8. Самопознание	Изучаются формирование духовно-нравственной природы и творческого потенциала, развиваются позитивное	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		мышление, гуманистическое мировоззрение и навыки служения обществу.	
	ООД 9. Физическая культура	Изучаются технику безопасности, здоровый образ жизни, правила игры по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, гандбол и т.д, настольный теннис), в национальных, зимних видах,плаванье, базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в гимнастике.	4/96
	ООД 10. Начальная военная и технологическая подготовка	Изучаются правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан, общевоинские Уставы Вооруженных Сил, тактическая, огневая, строевая, технологическая подготовка, военная топография, основы безопасности жизнедеятельности. Изучается тактическая, огневая, стороевая подготовка, общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстана, военная топография	4/96
	ООД 11. Физика	Изучаются основы научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы для решения жизненно важных практических задач.	4/96
	ООД 12. Химия	Изучаются современную теорию строения атома, закономерности протекания химических реакций, энергетику химических реакций, химия вокруг нас и в жизни. Проведение лабораторных опытов и практических работ	4/96
	ООД 13. География	Изучаются развитие географического и пространственного мышления, географической культуры и языка; развитие понимания глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений;	2/48
	ООД 14. Биология	Изучаются молекулярная биология и биохимия Клеточная биология, структурные компоненты хлоропласта и их функции. Пигменты фотосинтеза. механизм разных типов транспорта веществ.клеточного дыхания,функции почек в процессе очищения крови человека,закономерности наследственности,положения теории эволюции, этапы эволюции жизни на Земле, роль и значение биотехнологии в жизни человека.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни	2/48
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	2/48
	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12
	БМ 3. Применение базовых знаний и основ предпринимательства в профессиональной деятельности	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	0,25/6
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,25/6
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,25/6
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,25/6
	ПМ 1.Хранение мясных продуктов и их реализация	РО 1.1. Охлаждать туши и субпродукты с соблюдением условий хранения	3/72
		РО 1.2. Замораживать мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения	3/72
		РО 1.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке	3/72
		РО 1.4. Работать на предприятии, в цехе по упаковке и реализации продукции	5/120
	ПМ 2. Обработка продуктов убоя	РО 2.1. Определять качество обрабатываемого мясного и другого сырья	4/96
		РО 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	4,5/108
		РО 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по разделке мяса	5,5/132
		РО 2.4. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш	5/120
		РО 2.5. Определять микробиологическое и автолитическое изменение мяса	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		РО 2.6. Выполнять работы по разделке мясных туш и тушек птиц	6/144
	ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов	РО 3.1. Подбирать мясные куски и изготавливать полуфабрикаты	9/216
		РО 3.2. Обеспечивать работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов	9,5/228
		РО 3.3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных полуфабрикатов	9,5/228
		РО 3.4. Выполнять работы по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.	10/240
	ПМ 4.Приемка, убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных и птиц	РО 4.1. Проводить приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям	5/120
		РО 4.2. Вести процесс первичной переработки скота и птицы	6/144
		РО 4.3. Обеспечивать работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки скота и птицы	6,5/156
		РО 4.4. Обеспечивать соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов	6,5/156
		РО 4.5. Соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя	6/144
		РО 4.6. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота и птицы	6,5/156
		РО 4.7. Производить технологические операции по убою сельскохозяйственных животных и птиц.	6,5/156
	Промежуточная и итоговая аттестация	-	8/192

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Коммунальное государственное казенное предприятие
«Алматинский колледж сервисного обслуживания» Управления образования города Алматы

Согласовано
Начальник корпоративного управления
ТОО «Беккер и К»
_____Е.Салоп
_____ 2022 г.

Утверждаю
Директор КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
_____ Е. Карагулов
19 08 2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
технического и профессионального образования
по дуальной системе обучения

Код и профиль образования: 0721- Производство продуктов питания
Специальность: 07210100- Производство мяса и мясных продуктов
Квалификация: 3W07210101-Мясник

Приказ МОН РК ГОСО РК от 3 августа 2022 года № 348
Форма обучения: очное
Срок обучения: 2 года 10 месяцев
на базе основного среднего образования

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	ПП	ПП	ПП	ПП	к	к	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	12Т/24ПС	12Т/24ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Пдн	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	к	к	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Пдн	к	к	к	к	к	к	к	к	к
III	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	к	к	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	24ПА/12ИА	ИА	Пдн	к	к	к	к	к	к	к	к	к

Условные обозначения:
Т- теоретическое обучение
П- производственное обучение
ПП - профессиональная практика
ПА - промежуточная аттестация
ДП - дипломное проектирование (если запланировано)
К – каникулы
Пдн - праздничные дни
ИА - итоговая аттестация
ПС – полевые сборы

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курс	Теоретическое обучение			промежуточная аттестация (кредитов)	Производственное обучение и профессиональная практика (кредитов)	дипломное проектирование (если запланировано) кредитов)	итоговая аттестация (кредитов)	Праздничные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
I	24	912	38	1	21	0	0	1	11	52
II	12	420	18	1,5	41	0	0	1	11	52
III	7	264	11	1	46	0	2	1	2	43
итого	43	1 596	67	3,5	108	0	2	3	24	147

3. Структура рабочего учебного плана

Индекс	Наименование модулей / дисциплин	Форма контроля			Объем учебного времени							Распределение по курсам и семестрам																							
							в том числе					1 КУРС							2 КУРС							3 КУРС											
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Кредиты	Всего часов	Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/ работа	Производственное обучение /профессиональная практика	Индивидуальные	Семестр 1	12	6	Семестр 2	12	1	1	8	Семестр 3	6	12	Семестр 4	6	1	15	Семестр 5	3	15	Семестр 6	3	16	1	2
												18/27			22/33					18/27			22/33				18/27			22/33					
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*			*14*					*15*			*16*				*17*			*18*					
1	**Модуль "Общеобразовательные дисциплины"**				42	1008	840	168				336			360					168			144				0			0					
	Обязательные дисциплины				30	720	588	132				288			264					84			84				0			0					
1.1	Математика	4	1,2	2	4	96	96					24	2		24	2				24	4		24	4											
1.2	Информатика		1,2		2	48	24	24				24	2		24	2																			
1.3	Казахский язык и литература	4	1,2		4	96	96					24	2		24	2				24	4		24	4											
1.4	Русский язык	2	1		3	72	72					48	4		24	2																			
1.5	Русская литература		1		2	48	48					24	2		24	2																			
1.6	Иностранный язык		1,2		4	96	96					24	2		48	4				12	2		12	2											
1.7	История Казахстана	4	1,2		3	72	72					24	2		24	2							24	4											
1.9	Физическая культура		1,2,3		4	96	12	84				48	4		24	2				24	4														
1.10	Начальная военная и технологическая подготовка		1,2		4	96	72	24				48	4		48	2																			
	Учебно-полевые сборы				0	0	0										24																		
	Углубленный уровень				6	144	120	24				24			48					48			24												
1.11	Физика		2,3		3	72	60	12							24	2				24	4		24	4											
1.12	Химия		1,2,3	2	3	72	60	12				24	2		24	2				24	4														
	Стандартный уровень				6	144	132	12				24			48					36			36												
1.13	Биология	4	1		3	72	60	12				24	2		24	2				12	2		12	2											
1.14	География		2,3		3	72	72								24	2				24	4		24	4											
	Итого кредитов на ООД				42							14			15					7			6				0			0					
2	Базовые модули				4	96	72	24															24				60			12					
БМ. 1	Развитие и совершенствование физических качеств		4,5,6		*2*	*48*	*24*	*24*															*24*	*4*			*12*	*4*		*12*	*4*				
РО1.1.	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни				1	24	12	12															12	2			6	2		6	2				
РО 1.2.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности				1	24	12	12															12	2			6	2		6	2				
БМ.2	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;		5		1	24	24																				24	8							
РО 2.1.	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				0,5	12	12																				12	4							
РО 2.2.	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				0,5	12	12																				12	4							
2.3	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства;		5		1	24	24																				24	8							
РО 3.1.	Владеть основными вопросами в области экономической теории.				0,25	6	6																				6	2							
РО 3.2	. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.				0,25	6	6																				6	2							

РО 3.3.	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.				0,25	6	6																				6	2							
РО 3.4.	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.				0,25	6	6																				6	2							
	Итого (кредитов)				4																						2,5			0,5					
3	**Профессиональные модули**				129	3096	468			2592																										
3.1	**профессиональные модули по рабочей квалификации: 3W07210101 –Мясник**											528																								
ПМ 01	**Хранение мясных продуктов и их реализация**		1		13	312	96	0		216		312																								
РО 1	Охлаждать туши и субпродукты с соблюдением условий хранения (технология)				3	72	48			24		48	4																							
РО 2	Замораживать мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения (технология)				3	72	24			48		24	2																							
РО 3	Обеспечивать работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке (оборудование)				2	48	24			24		24	2																							
РО 4	Работать на предприятий, в цехе на упаковке и реализации продукции (ПО и ПП)				5	120				120		216		36																						
	Итого (кредитов)				0																															
ПМ 02	**Обработка продуктов убоя**		2,3		17	408	108	12		288					408					0																
РО 1	Определяет качество обрабатываемого мясного и другого сырья (технология)				3	72	24			48					24	2																				
РО 2	Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)(технология)				2	48	12	12		24					24	2																				
РО 3	Обеспечивает работу технологического оборудования по разделке мяса (оборудование, охрана труда)				2	48	24			24					24	2																				
РО 4	Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш (санитария)				2	48	24			24					24	2																				
РО 5	Определяет микробиологическое и автолитическое изменение мяса (микробиология)				2	48	24			24					24		12	12																		
РО 6	Работает на предприятий, в цехе по разделке мясных туш и тушек птиц (ПО и ПП)				6	144				144					288				36																
	Итого (кредитов)				17																															
ПМ 03	**Изготовление мясных полуфабрикатов**		4		44,5	1068	96	0												480			588				0								
РО 1	Подбирать мясные куски и изготавливает полуфабрикаты (технология)				11	264	24			240										24	4														
РО 2	Обеспечивать работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов (оборудование)				11	264	24			240										24	4														
РО 3	Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных п/ф (санитария)				12	288	48			240													48	8											
РО 4	Выполнять работы по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов (ПО и ПП)				10,5	252				252										432		36	540			36									
	Итого (кредитов)				44,5																		24,5				0								
ПМ 04	**Приемка, убой и первичная переработка скота**		5,6		54	1296	168	12																			588			708					
РО 1	Проводит приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям (технология)				1	24	18	6																			24	8							
РО 2	Ведет процесс первичной переработки скота (технология)				1	24	18	6																			24	8							
РО 3	Обеспечивает работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха				1	24	24																							24	8				

| | | |

Разработчики программы:

Инженерно-педагогический коллектив Алматинского колледжа сервисного обслуживания:

Заместитель директора по учебной работе _____ Г. Нурмолданова

Заместитель директора по научной работе _____ А.Темирбекова

Заместитель директора по учебно-методической работе _____ Н. Серая

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Г.Ергазина

Методист _____ Ж.Аманкелды

Председатель цикловой методической комиссии _____ О.Нусс

Рассмотрено и одобрено решением педагогического совета колледжа
от 31августа 2022 года, протокол №1

Председатель _____ Е.Карагулов

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____ Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа
(агротехнологическое направление)

Дисциплина: **Математика**

Специальность: **07210100 – Производство мяса и мясных продуктов**

Квалификация: **3W0720101- Мясник**

Форма обучения очная на базе основного среднего образования
Общее количество часов 144, **кредитов** 6

Разработчик _____ Наринбаева Асия Нуруаевна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №4 от «17» февраля 2023 г.

Председатель _____Серая Надежда Викторовна
(подпись)

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	1.Типовая учебная программа по дисциплине "Математика"аграрно-технологического направления разработана в соответствии с приказам Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года №1 "Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования, приложение 25. 2.Цель обучения дисциплины "Математика" - овладение математическими знаниями, необходимыми для применения в практической и профессиональной деятельности аграрно-технологического направления, для изучения смежных дисциплин продолжения образования, интеллектуального развития обучающихся на основе общечеловеческих ценностей и лучших традиций национальной культуры. 3.Реализация программы предусматривает решение следующих задач: 1) создание условий для качественного освоения основ математики, дальнейшего формирования и развития математических знаний, умений и навыков, направленных на развитие интеллектуальных качеств личности; 2) содействие применению математического языка и основных математических законов, изучению количественных отношений и пространственных форм для решения задач в различных контекстах; 3) направление знаний обучающихся на создание математических моделей с целью решения задач, и обратно, интерпретирование математических моделей, которые описывают реальные процессы; 4) развитие логического и критического мышления, творческих способностей для подбора подходящих математических методов при решении практических задач, оценки полученных результатов и установления их достоверности; 5) развитие коммуникативных навыков, в том числе способность передавать информацию точно и грамотно, а также использовать информацию из различных источников, включая публикации и электронные средства;
Формируемая компетенция	**уметь:** пользоваться справочной литературой, таблицами ,решать рациональные алгебраические, тригонометрические, логарифмические, показательные уравнения и систем неравенств

	методом подстановки, введения новой переменной, нестандартным методом и системы содержащие однородное уравнение **знать:** сущность любой информации, принципы получения информации, свойства степени и действия с корнями основные типы уравнений, неравенств, систем уравнений и неравенств **владеть:** творческие применения полученной информации, в решении различных видов уравнений и неравенств, преобразование алгебраических выражений, задач на составление уравнений.
Постреквизиты	Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для освоения следующих дисциплин: - общепрофессиональные дисциплины - специальные дисциплины.
Пререквизиты	Для освоения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, приобретённые при изучении следующих дисциплин: - школьный курс алгебры и геометрии; - основы математического анализа.
Необходимые средства обучения, оборудование	1) Справочно-инструктивные таблицы 2) Мультимедийный проектор 3) Дидактические материалы 4)Компьютерный класс 5)Электронные учебники
Контактная информация преподавателя :	Категория Высшая
Наринбаева Асия Нуруаевна	тел.: 87479008810
	e-mail: narinbaieva@mail.ru

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2семестр	3семестр	4семестр	5семестр	6семестр	7семестр	8семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Математика	6	48	48	24	24	-	-	-	-
Всего	144	96		48					

3.Структура/Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Темы занятий / Критерии обучения	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Практические	Индивидуальная работа			
	Раздел 1. Функция, ее свойства и графики.		**10**						
1	Характеризовать понятие,виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций.	Тема1.1Рассмотреть функцию и способы ее задания. 1.Разъясняет определение функции; 2.Различает способы задания и виды функции.	2	2					комбинированный
2	Характеризовать понятие,виды функции для отработки навыков построения графика и исследования функций.	Тема1.2 Выполнить преобразования графиков функций по исследованию 1.Разъясняет определение функции; 2.Различает способы задания и виды функции.	2	2					комбинированный
3	Раскрыть свойства функций на основе аналитического определения и графического изображения.	Тема 1.3 Раскрыть свойства функции 1.Выполняет преобразования для заданных функций;	2	2					комбинированный

		2. Описывает свойства функции; 3.Находит область определения и область значений заданной функции							
4	Раскрыть свойства функций на основе аналитического определения и графического изображения.	Тема 1.4 Определить дробно-линейную функцию и описать ее свойства 1.Выполняет преобразования для заданных функций; 2. Описывает свойства функции; 3.Находит область определения и область значений заданной функции	2	2					комбинированный
5	Сравнивать графики взаимно обратных функций.	Тема1.5Понимать сложную и обратную функцию 1.Объясняет последовательность определения обратной функции; 2.Определяет монотонность функции.	2	2					комбинированный
	Раздел 2. Тригонометрические функции.		**14**						
6	Знать тригонометриче ские, обратные тригонометрические функции.	Тема 2.1Тригонометрические функции, свойства и графики.	2	2					комбинированный
7	Находить значения выражений, содержащих обратные тригонометриче ские функции.	Тема 2.2 Обратные тригонометрические функции, их свойства и графики 1.Вычисляет значения выражений, содержащих обратные тригонометриче ские функции; 2.Выполняет преобразования выражений, содержащие тригонометрические функции.	2	2					изучение нового материала
8	Знать тригонометриче-ские, обратные тригонометрические функции.	Тема 2.3 Уметь преобразование выражений,содержащих арксинус,арккосинус, арктангенс, арккотангенс. 3.Выполняет преобразования выражений, содержащие тригонометрические функции.	2	2					изучение нового материала
9	Решать ппростейшие	Тема 2.4 Решатьуравнения, содержащие обратные тригонометрические функции..							изучение

	тригонометрические уравнения.	1.Называет формулы для решения тригонометриче ских уравнений; 2.Применяет формулы корней простейших тригонометрических уравнений при решении	2	2					нового материала
10	Решать ппростейшие тригонометрические уравнения.	Тема 2.5 Простейшие тригонометрические уравнения 1.Применяет формулы корней простейших тригонометриче ских уравнений при решении задач;	2	2					комбинированный
11	Знать методы решения тригонометрических уравнений и их систем	Тема 2.6 Применять методы решения тригонометрических уравнений и их систем. 1.Различает методы решения тригонометрических уравнений и их систем. 2. Находит корни тригонометрических уравнений по формуле.	2	2					комбинированный
12	Знать методы решения тригонометрических неравенств и их систем.	Тема2.7 Применять методы решения тригонометрических неравенств и их систем. 1.Изображает на координатной плоскости множества решений простейших тригонометрических неравенств и их систем.	2	2					комбинированный
	Раздел 3. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.		**4**						
13	Знать аксиомы стереометрии и их следствия.	Тема 31. Знать аксиомы стереометрии и их следствия. Параллельность прямых в пространстве.	2	2					комбинированный
14	Представлять взаимное расположение прямых в пространстве.	Тема 3.2 Определять взаимное расположение прямых в пространстве. 1.Применяет знание о свойствах параллельных и скрещивающихся прямых в пространстве при решении задач;	2	2					комбинированный

		2.Объясняет признаки, свойства параллельности и перпендикулярности прямых, применяет их при решении задач.							
	Раздел 4. Прямоугольная система координат и векторы в пространстве.		**10**						
15	Усвоить определение вектора и действий с векторами в пространстве.	Тема4.1 Находить векторы в пространстве и выполнять действия над ними. 1.Изображает вектор на плоскости и в пространстве, описывает её; 2.Находит координаты и длинвектора; 3.Определяет коллинеарность и компланарность векторов в пространстве;	2	2					комбинированный
16	Использовать условие коллинеарности и компланарности пери решении задач	Тема4.2 Коллинеарные и компланарные векторы. 1..Применяет условие коллинеарности и компланарности векторов при решении задач; 2.Выполняет сложение и вычитание векторов, умножение вектора на число; 3.Находит скалярное произведение векторов.	2	2					комбинированный
17	Выполнять расчеты расстояния между двумя точками. Использовать разложение по трем некомпланарным векторам.	Тема4.3 Уметь разложение вектора по трем некомпланарным векторам.1.Применяет условие коллинеарности и компланарности векторов при решении задач; 2.Выполняет сложение и вычитание векторов, умножение вектора на число; .	2	2					комбинированный
18	Находить скалярное произведение векторов.	Тема4.4 Находить угол между векторами. Скалярное произведение векторов. 1.Определяет расстояние между двумя точками;	2	2					комбинированный

		2.Находит скалярное произведение векторов							
19	Определять координаты середины отрезка в пространстве.	Тема4.5 Координаты середины отрезка. Уравнение сферы 1.Определяет в прямоугольной системе координат место положение точки в пространстве. 2. Находит координаты середины отрезка в пространстве.	2	2					комбинированный
	Раздел 5. Производная и ее применение.		**28**						
20	Знать формулу первого замечательного предела.	Тема 5.1Определение производной. 1.Находит производную функции по определению;	2	2					комбинированный
21	Знать правила нахождения производных функций	Тема 5.2 Правила нахождения производных функций 1.Применяет правила дифференцирования функций	2	2					комбинированный
22	Вычислять производные функций.	Тема 5.3 Физический и геометрический смысл производной 1. Производная степенной функции с действительным показателем.	2	2					комбинированный
23	Усвоить геом	Тема5.4 Понятие дифференциала функции 1.Раскрывает физический	2	2					комбинированный
24	Находить производые сложных функций	Тема 5.5 Уравнение касательной к графику функции.1. Характеризует значения предела, представленные в виде таблиц; 2.Объясняет и применяет методы раскрытия неопределенностей.	2	2					комбинированный
25	Находить производые сложных функций	Тема 5.6 Производные тригонометрических функций.1. Определяет и конструирует сложную функцию; 2.Применяет правило вычисления производной сложных функций при выполнении задач.	2	2					комбинированный
26	Усвоить физический смысл второй производной	Тема 5.7 Производная сложной и обратной тригонометрической функции	2	2					комбинированный

		1.Находит производную функции по определению; 2.Применяет правила дифференцирования функций.							
27	Усвоить физический смысл второй производной	Тема 5.8 Производная сложной и обратной тригонометрической функции	2	2					комбинированный
28	Исследовать функции на монотонность.	Тема 5.9 Вторая производная функции и ее физической смысл. 1.Применяет необходимое и достаточное условие возрастания (убывания) функции на интервале) 2.Анализирует свойства функциистроить её график.	2	2					комбинированный
29	Находить критические точки и экстремумы функции	Тема5.10Признаки возрастания и убывания функции. 1)Применяет алгоритм нахождения критических точек и эксремума функции на отрезке; 2) Решает практические задачи на нахождение	2	2					комбинированный
30	Находить точки перегиба у функции	Тема 5.11 Критические точки и экстремумы функции. 2. Решает практические задачи по аграрно-технологическому направлению с использованием производных формул	2	2					комбинированный
31	Создать математические модели задач на определение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.	Тема 5.12 Точки перегиба, вогнутость и выпуклость графика функции. 1.Применяет алгоритм нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке; 2.Решает практические задачи на нахождение наибольшего и наименьшего значения функции.	2	2					комбинированный
32	Находить точки перегиба у функции	Тема 5.13 Исследование функции с помощью производных и построение графика функции.Решает практические задачи по аграрно-технологическому направлению с использованием	2	2					комбинированный

		производных формул							
33	Находить по алгоритму наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке	Тема 5.14 Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке.	2	2					комбинированный
	Раздел 6. Первообразная и интеграл. Определенный интеграл.		**12**						
34	Находить первообразную для функции и определять неопределенный интеграл	Тема 6.1 Находить первообразную для функции. 1.Раскрывает содержание понятия первообразной функции и неопределенного интеграла; 2.Вычисляет неопределённые интегралы;	2	2					изучение нового материала
35	Находить первообразную для функции и определять неопределенный интеграл	Тема 6.2 Неопределенный интеграл и его свойства. 1.Раскрывает содержание понятия первообразной функции и неопределенного интеграла; 2.Вычисляет неопределённые интегралы;	2	2					изучение нового материала
36	Вычислять неопределенный интеграл и интеграл степенной функции	Тема 6.3 Вычислять интеграл степенной функции с действительным показателем и показательной функции.1.Вычисляет интеграл показательной функции и степенной функции с действительным показателем.	2	2					комбинированный
37	Находить площадь криволинейной трапеции	Тема 6.4 Находить площадь криволинейной трапеции.1)Применяет формулу Ньютона-Лейбница для нахождения площади криволинейнойтрапеции; 2)Вычисляет площадь плоской фигуры, ограниченной заданными линиями; 3) Вычисляет объем телавращения.	2	2					комбинированный
38	Вычислять определенный интеграл, площадь плоской фигуры и объема тела вращения.	Тема 6.5 Знать определенный интеграл. Формула Ньютона -Лейбница 1.Применяет формулу Ньютона-	2	2					комбинированный

		Лейбница для нахождения площади криволинейнойтрапеции; 2.Вычисляет площадь плоской фигуры, ограниченной заданными линиями; 3) Вычисляет объем телавращения.							
39	Применять свойства определенного интеграла при решении геометрических и физических задач.	Тема 6.6 Знать применение определенного интеграла при решении геометрических и физических задач..1)Применяет формулу Ньютона-Лейбница для нахождения площади криволинейнойтрапеции; 2) решает задачи по аграрно-технологическому направлению, используя формулу определенного интеграла	2	2					комбинированный
	Раздел 7. Многогранники		**8**						
40	1)Усвоить понятие многогранника, правильного многогранника, призмы, параллелепипеда, куба, пирамиды, усеченной пирамиды; 2)решать задачи на нахождение элементов многогранников.	Тема 7.1. Понятие о многогранном угле, геометрическом теле. Понятие многогранника. 1) знает определение многогранника и его элементов; 2) объясняет свойства многогранников по видам; 3) изображает многогранники и выполняет их развертки; 4) определяет виды правильных многогранников; 5) решает задачи на нахождение элементов многогранников.	2						комбинированный
41	1) Усвоить определение призмы и ее элементов; 2) вычислять площади боковой поверхности, полной поверхности призмы	Тема7.2 Призма и ее элементы. 1) Применяет формулы площади боковой и полной поверхности призмы при решении задач.	2						комбинированный
42	1) Усвоить определение пирамида,	Тема7.3Пирамида и ее элементы 1) Применяет формулы площади боковой и	2						комбинированный

	усеченной пирамиды и их элементов; 2) вычислять площади боковой поверхности, полной поверхности тел пирамиды,	полной поверхности пирамиды и усеченной пирамиды при решении задач.							
43	2) вычислять площади усеченной пирамиды	Тема7.4 Усеченная пирамида 1) Применяет формулы площади усеченной пирамиды при решении задач.	2	2					комбинированный
	Раздел 8. Тела вращения и их элементы		**10**	8	2				
44	1) Определять виды тела вращения (цилиндр); 2) решать стереометрические задачи на нахождение элементов цилиндра	Тема 8.1. Цилиндр и его элементы. 1) Знает определение цилиндра и его элементов; 2) распознает на чертежах и моделях цилиндр; 3) изображает цилиндр на плоскости и различает его развертки; 4) изображает сечения цилиндра плоскостью; 5) решает задачи на нахождение элементов цилиндра; 6) решает задачи с использованием цилиндра и его элементов	2	2					комбинированный
45	1) Определять виды тела вращения (конус); 2)решать стереометрические задачи на нахождение элементов конуса.	Тема 8.2. Конус и его элементы 1) Знает определение конуса, усеченного конуса и их элементов; 2) распознает на чертежах и моделях конус, усеченный конус; 3) изображает конус, усеченный конус на плоскости и различает их развертки; 4) изображает сечения конуса, усеченного конуса плоскостью; 5) решает задачи на нахождение элементов конуса, усеченного конуса; 6) решает задачи с использованием конуса	2	2					комбинированный
46	1) Определять виды тела вращения(усеченный конус); 2)решать стереометрические	Тема 8.3. Усеченный конус и его элементы. 1) Знает определение усеченного конуса	2	2					комбинированный

	задачи на нахождение элементого усеченного конуса.	и их элементов; 2) распознает на чертежах и моделях усеченный конус; 3) изображает усеченный конус на плоскости и различает их развертки; 4) изображает сечения усеченного конуса плоскостью; 5) решает задачи на нахождение элементов усеченного конуса;							
47	) Определять виды тела вращения (сфера, шар и их элементы); 2)решать стереометрические задачи на нахождение элементов сферы, шара.	Тема 8.4. Сфера, шар и их элементы. 1) Знает определение сферы, шара и их элементов; 2) распознает на чертежах и моделях сферу, шар; 3) изображает сферу на плоскости и различает их развҮртки; 4) изображает сечения сферы, шара плоскостью; 5) решает задачи на нахождение элементов сферы, шара;	2	2					комбинированный
48	решать задачи на нахождение элементов многогранников.	Тема 8 .5 Контрольная работа №1							закрепления
	Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция.		**22**						
49	Преобразовать алгебраические выражения.	Тема 9.1.корень n-ой степени и его свойства. 1. Использует свойства степенной функции для отработки навыков построения графика; 2.Исследует свойства степенной функции по заданному графику.	2	2					комбинированный
50	Преобразовать алгебраические выражения.	Тема 9.2 Степень с рациональным показателем 1. Использует свойства степенной функции для отработки навыков построения графика; 2.Исследует свойства степенной функции по заданному графику.	2	2					комбинированный
51	Строить график степенной	Тема 9.3Преобразовать выражения,							комбинированн

	функции	содержащие степень с рациональным 1.Использует свойства степенной функции для отработки навыков построения графика; 2.Исследует свойства степенной функции по заданному графику.	2	2					ый
52	Преобразовать алгебраические выражения.	Тема 9.4 Степень с иррациональным показателем 1.Объясняет содержание определения иррационального уравнения и находит область допустимых значений иррационального уравнения;	2	2					комбинированный
53	Усвоить алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений	Тема 9.5 Преобразовать выражения, содержаще степень с иррациональным показателем 1.Объясняет содержание определения иррационального уравнения и находит область допустимых значений иррационального уравнения; 2.Решает иррациональные уравнения и неравенства методом возведения обеих частей уравнения в *n*-ую	2	2					комбинированный
54	Усвоить алгоритм решения иррационального неравенства, систем неравенств	Тема 9.6 Изучить степенную функцию и ее свойства 1.Объясняет содержание определения иррационального уравнения и находит область допустимых значений иррационального уравнения;	2	2					комбинированный
55		Тема9.7 Производная степенной функции с действительным показателем. 1.Объясняет содержание определения иррационального уравнения и находит область допустимых значений иррационального уравнения;	2	2					комбинированный

		2. Решает иррациональные уравнения и неравенства методом возведения обеих частей уравнения в *n*-ую степень; 3.Решает иррациональные уравнения и неравенства и методом замена переменной.							
56	Усвоить алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений	Тема 9.8 Простейшие иррациональные уравнения	2	2					комбинированный
57	Усвоить алгоритм решения иррационального уравнения, систем уравнений	Тема 9.9 Иррациональные уравнения и их системы	2	2					комбинированный
58	Усвоить алгоритм решения иррационального неравенства, систем неравенств	Тема9.10 Простейшие иррациональные неравенства	2	2					комбинированный
59	Усвоить алгоритм решения иррационального неравенства, систем неравенств	Тема9.11 Иррациональные неравенства и их системы	2	2					комбинированный
	Раздел 10. Показательная и логарифмическая функция.		**10**						
60	Описывать по графику свойства показательной функции.	Тема 10.1 Показательная функция, ее свойства и график. 1. Разъясняет определение показательной функции и строит ее график; 2.Применяет свойства показательной функции в зависимости от основания. 3.Строит графики показательных функций.	2	2					комбинированный
61	Решать показательные уравнения, системы уравнений	Тема 10.2 Логарифм числа и его свойства 1.Определяет логарифм числа, значения десятичного и натурального логарифма; 2. Применяет свойства логарифмов, преобразования логарифмических	2	2					комбинированный

		выражений							
62	Решать показательные неравенства и системы неравенств.	Тема 10.3 Логарифмическая функция, ее свойства и график..1.Использует алгоритм решения показательного неравенства; 2. Применяет свойства логарифмической функции	2	2					комбинированный
63	Описывать по графику свойства логарифмической функции в зависимости от основания	Тема 10.4 Производная показательной функции и интеграл 1.Определяет логарифм числа, значения десятичного и натурального логарифма; 2. Применяет свойства логарифмов для преобразования	2	2					комбинированный
64	Описывать по графику свойства логарифмической функции в зависимости от основания	Тема 10.5 Производная логарифмической функции 1.Определяет логарифм числа, значения десятичного и натурального логарифма; 2. Применяет свойства логарифмов, преобразования логарифмических выражений.	2	2					комбинированный
	Раздел 11. Показательные, логарифмические уравнения и неравенства и системы.		**10**	8	2				
65	Решать логарифмические уравнения, системы уравнений	Тема 11.1 Показательные уравнения и их системы. 1.Составляет уравнения и неравенства по условию задачи; 2.Объясняет способы решения логарифмических уравнений. 3.Применяет свойства, правила при решении практических задач с логарифмами.	2	2					комбинированный
66	Решать логарифмические неравенства и системы неравенств.	Тема 11.2 Решать логарифмические уравнения и их системы 1.Составляет уравнения и неравенства по условию задачи;	2	2					комбинированный

		2.Объясняет способы решения логарифмических уравнений. 3. Применяет свойства, правила при решении практических задач с логарифмами.							
67	Решать логарифмические неравенства и системы неравенств.	Тема 11.3 Показательные неравенства 1.Составляет уравнения и неравенства по условию зад	2	2					комбинированный
68	Решать логарифмические неравенства и системы неравенств.	Тема11.4Логарифмические неравенства 1.Составляет уравнения и неравенства по условию зад	2	2					комбинированный
69	Применить свойства логарифмической функции при решении логарифмических уравнений и неравенств	Тема11.5.Контрольная работа №2 1. Применяет свойства логарифмов для преобразования логарифмических выражений. 2.Решает показательные и логарифмические уравнения 3.Называет способы решения показательных и логарифмических уравненй.	2		2				комбинированный
	Повторение		**6**						
70	Освоение и вычисления определенного интеграла	Решение задач на определенный интеграл	2		2				закрепления
71	Уметь решать тригонометрические уравнений и неравенства	Решение тригонометрических уравнений и неравенств	2		2				закрепления
72	Уметь решать логарифмические уравнения и неравенства	Решение логарифмических уравнений и неравенств	2		2				закрепления
		Всего 144 часа	142		2				

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Задание по освоению раздела/модуля	Баллы
	ПМ01		
1	**Раздел 1 . Функция и ее свойства**	Задания по исследованию функции. Работа с готовыми графиками. Преобразования графиков функций.Свойства функции.	**100**
2	**Раздел 2. Тригонометрические функции**	Находить значения выражений, содержащих обратные тригонометрические функции.Построение графиков тригонометрических функций с помощью преобразований.	100
3	**Раздел 3. Аксиомы стереометрии. Параллельность и перпендикулярность в пространстве**	Задания на применение аксиом стереометрии.Применение признаков параллельности и перпендикулярности плоскостей при решении задач.	**100**
4	**Раздел 4. Прямоугольная система координат и векторы в пространстве**.	Задания на построение прямоугольной системы координат в пространстве. Координаты середины отрезка.Расстояние между двумя точками..	**100**
5	**Раздел 5. Производная и ее применение.**	Правила нахождения производных. Производная степенной функции с действительным показателем.Физический и геометрический смысл производной.	**100**
	ПМ02		
6	**Раздел 6. Первообразная и интеграл. Определенный интеграл.**	Первообразная и неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла.Интеграл степенной функции с действительным показателем и показательной функции. Применение определенного интеграла при решении геометрических задач.	**100**
7	**Раздел 7. Многогранники**	Решать задачи на нахождение элементов многогранников.	**100**
8	**Раздел 8. Тела вращения и их элементы**	Решать задачи на нахождение элементов тел вращения.	**100**
9	**Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция.**	Корень n-ой степени и его свойства.Степень с рациональным показателем. Преобразование выражений, содержащих степень с рациональным показателем.Преобразование иррациональных выражений.Степенная функция, ее свойства и график.Иррациональные уравнения и их системы.Иррациональные неравенства.	**100**
	ПМ03		
10	**Раздел 10. Показательная и логарифмическая функция**	Показательная функция, ее свойства и график.Показательные уравнения и их системы.Показательные неравенства.Логарифм числа и его свойства.Логарифмическая функция, ее свойства и график.	**100**

11	**Раздел 11. Показательные, логарифмические уравнения, неравенства и их системы.**	Показательные и логарифмические уравнения и их системы. Логарифмические неравенства и их системы .	**100**

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1.	А.Е.Әбылқасымова, В.Е. Корчевский, З.Ә. Жумагулова, Алгебра и начала анализа: Учебник для 10 классов естественно- математического направленияобшеобразовательных школ.1-2 часть. Алматы: Мектеп, 2019г. https://www.okulyk.kz/10-class/#Алгебра
	2.	А.Е.Әбылқасымова, В.Е. Корчевский, З.Ә. Жұмағұлова, Алгебра начало анализа: Учебник для 11 классов естественно-математического направления обшеобразовательных школ.Алматы: Мектеп, 2020г.
	3.	А.И.Шыныбеков, Д.Ә.Шыныбеков, Р.Н.Жұмабаев, Алгебра и начала анализа: Учебник для 10 классов естественно-математического направления обшеобразовательных школ. Алматы: «Атамұра», 2019г. https://www.okulyk.kz/10-class/#Алгебра
	4.	В.А.Смирнов, Е.А.Туяков, Геометрия: Учебник для 10 классов естественно- математического направления обшеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2019г. https://www.okulyk.kz/10-class/#Геометрия
Дополнительная учебная литература:	5.	.А.Е.Әбылқасымова, В.Е. Корчевский, З.Ә. Жумагулова, Алгебра начало анализа: методическое руководство+CD, дидактические материалы, сборник задач, электронный тренажер, 10 класс, Алматы: Мектеп, 2019 г. https://www.okulyk.kz/10-class/#Алгебра
	6.	А.И.Шыныбеков, Д.Ә.Шыныбеков, Р.Н.Жұмабаев, Алгебра начало анализа: Методика обучения, дидактические материалы+ CD, 11 класс, Алматы: «Атамұра», 2020г.
	7.	В.А.Смирнов, Е.А.Тұяқов, Геометрия: методическое руководство, 10 класс, Алматы: «Атамұра», 2019ж. https://www.okulyk.kz/10-class/#Геометрия

Разработчик _____ **А.Наринбаева**

Обсуждено и одобрено к утверждению
решением цикловой методической
комиссии общеобразовательных дисциплин
от «12» января 2023 года
Протокол №6
Председатель _____**М.Бимбетова**

Согласовано методистом
_____ **Ж. Аманкелды**

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«_17_» _02____2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Информатика

Специальность: 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов

Квалификация: 3W0720101 - Мясник

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования

Общее количество часов 96, кредитов__4____

Разработчик (-и) _____ Шынгысова А.К.
(подпись) (ФИО и подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №_4_ от «_17_» __02____2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Информатика
Формируемая компетенция	Развитие грамотности обучающихся, их литературных и эстетических вкусов и чувств, формирование мыслительных способностей и познавательных и коммуникативных навыков; Развитие навыков письменной и устной речи и совершенствование мировоззрения в соответствии с современным, научным и общественным развитием.
Постреквизиты	Физика, математика самопознание
Пререквизиты	Специальные дисциплины
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска; мультимедийный проектор; персональный компьютер, ноутбук, смартфон; видеофильмы, аудиозаписи, презентации; цифровые образовательные ресурсы: портал» Memrise«, сайты» Duolingo«,» Udemy«,» edX«,» Coursera«,» Skillshare«,» лекторий«,» Универсариум"
Контактная информация преподавателя (ей):	
Шынгысова Айнур Куанышовна	

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Информатика	96	48	48						
Всего:									
Итого на обучение по дисциплине/модулю									

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. Здоровье и безопасность.									
1	1)Описать функции УУ, АЛУ и регистров памяти как отдельных частей процессора.	Тема 1.1.1. Эргономика рабочего места. Отрицательные стороны использования компьютера.	2	2					Теоретический
2		Тема 1.1.2. Антивирусная безопасность. Онлайн-безопасность и онлайн-этикет.	2	2					Теоретический
Раздел 2. Аппаратное и программное обеспечение.									
	1) Переводить целые числа из десятичной системы счисления в	Тема 2.1.1. Аппаратное обеспечение.	2	2					Теоретический

	двоичную, восьмеричную, шестнадцатеричную и обратно.								
	2) Использовать логические операции (дизъюнкция, конъюнкция, инверсия);	Тема 2.1.2 Описание и характеристики мобильных устройств.	2	2					Теоретический
2.2 Программное обеспечение.									
	1) Объяснять использование виртуальной памяти; 2) обосновывает выбор программного обеспечения для конкретных целей.	Тема 2.2.3. Программное обеспечение.	2	2					Теоретический
		Тема 2.2.4. Виртуальные машины.	2	2					Теоретический
		Тема 2.2.5. Возможности использования виртуальных машин в аграрно-технологическом направлении.	2	2					Теоретический
		Тема 2.2.6. Примеры программного обеспечения для аграрно-	2	2					Теоретический

		технологического направления.							
Раздел 3. Представление данных.									
3.1 Системы счисления.									
	1) Переводить числа из одной системы счисления в другую систему счисления.	Тема 3.1.1. Цифровые системы счисления.	2	2					Теоретический
		Тема 3.1.2. Преобразование чисел из одной системы счисления в другую.	2	2					Теоретический
3.2 Логические основы компьютера.									
	1) Понимать основные элементы И, ИЛИ, ОБРАТНОЕ, используемые в компьютерных	Тема 3.2.3. Логические операции и выражения.	2	2					Теоретический

	логических схемах;								
	2) умеет строить таблицы истинности;	Тема 3.2.4. Таблица истинности и ее создание.	2		2				Лабораторные
	3) создаҰт логические схемы и выражения; .	Тема 3.2.5. Элементы компьютерной логики и логические схемы.	2		2				Лабораторные
	4) кодирует и декодирует информацию	Тема 3.2.6. Кодирование информации.	2		2				Лабораторные
Раздел 4. Информационные процессы и системы.									
4.1. База данных.									
	1) Описывать основные понятия базы данных;	Тема 4.1.1. Bigdata (большие данные).	2		2				Лабораторные

	2) создает однотабличную базу данных;	Тема 4.1.2. Основные понятия базы данных. Реляционная база данных. Первичный ключ в базе данных.	2	2					Теоретический
	3) создает многотабличные базы данных; 4) систематизирует типы данных; .	Тема 4.1.3. Разработка базы данных SQL: типы данных, однотабличные и многотабличные базы данных.	2		2				Лабораторные
	5) создает отчеты, формы, запросы в базе данных	Тема 4.1.4. Формы. Отчеты.	2	2					Теоретический
		Тема 4.1.5. Структурированные запросы: создание запросов выбора в режиме дизайнера, SQL, связь с базой данных на веб-страницах.	2	2					Теоретический

		Тема 4.1.6. Примеры создания и использования базы данных в аграрно-технологическом направлении.	2		2				Лабораторные
4.2 Информационные процессы.									
	1) Объяснять применение и принцип работы машинного обучения и технологии блокчейн в области применения искусственного интеллекта в аграрно-технологической сфере; 2) объяснять принцип	Тема 4.2.1. Современные процессы в развитии информационных технологий. Принципы машинного обучения. Нейронные сети.	2	2					Теоретический
		Тема 4.2.2. Искусственный интеллект. Сфера применения искусственного интеллекта в аграрно-технологическом направлении.	2		2				Лабораторные
		Тема 4.2.3. Возможности использования искусственного интеллекта в аграрно-технологическом направлении.	2		2				Лабораторные

	применения облачных технологий в аграрно-технологическом направлении.	Тема 4.2.4. Технология Blockchain (блокчейн).	2		2				Лабораторные
		Тема 4.2.5. Облачные технологии. Назначение. Классификация.	2		2				Лабораторные
		Тема 4.2.6. Сервисы облачных технологий. Сферы применения облачных технологий в аграрно-технологическом направлении.	2		2				Лабораторные
		Тема 4.2.7. Интернет-вещей. Принципы работы, перспективы развития.	2	2					Теоретический
4.3. Цифровизация в Казахстане.									
	1) Объяснять современные тенденции цифровизации в Казахстане, используя функции	Тема 4.3.1. Современные тенденции процесса цифровизации в Казахстане. Цифровизация аграрно-технологического направления Казахстана.	2	2					Теоретический
		Тема 4.3.2. Электронная цифровая подпись и	2	2					Теоретический

	портала электронного правительства; 2) уметь использовать услуги, предоставляемыми в аграрно-технологической сфере	сертификат. Назначение, алгоритм использования.							
		Тема 4.3.3. Портал электронного правительства. Виды услуг, предоставляемых в аграрно-технологическом направлении на портале электронного правительства.	2		2				Лабораторные
		4.3.4. Цифровая грамотность. Правовая защита информации.	2	2					Теоретический
Раздел 5. Создание и преобразование информационных объектов.									
5.1. 3D-моделирование.									
		Тема 5.1.1. Виртуальная и дополненная реальность. Человек в виртуальной реальности.	2		2				Лабораторные
		Тема 5.1.2. Применение технологий VR и AR в аграрно-технологической сфере.	2	2					Теоретический

	1) Создать 3D панораму (виртуальный тур) с видом от первого лица.	Тема 5.1.3. Создание 3D-панорамы и виртуальное путешествия.	2		2				Лабораторные
		Тема 5.1.4. 3D панорама в аграрно-технологическом направлении. 3D панорама сельскохозяйственных угодий и полей.	2	2					Теоретический
5.2. Web-проектирование.									
	1) Разрабатывать сайт с использованием HTML-тегов; 2) использовать CSS при разработке web-страниц; 3) вставляет мультимеди	Тема 5.2.1. HTML-документ. Главная страница сайта.	2	2					Теоретический
		Тема 5.2.2. Использование каскадных таблиц стилей (CSS) для оформления страниц сайта.	2	2					Теоретический
		Тема 5.2.3. Наполнение сайта (контент). Мультимедиа на веб-странице.	2	2					Теоретический
		Тема 5.2.4. Шаблоны и дизайн сайтов для аграрно-технологической отрасли.	2	2					Теоретический

	ю на веб-странице (аудио и видео); 4) использовать файлы для публикации и распространения результатов проекта; .								
	5) применять методы продвижения сайта	Тема 5.2.5. Публикация сайта и его продвижение.	2		2				Лабораторные
Раздел 6. Разработка приложений.									
6.1. Алгоритмизация и программирование.									
	1) Создать алгоритм решения задачи, используя	Тема 6.1.1. Пользовательские функции и процедуры.	2	2					Теоретический
		Тема 6.1.2. Работа с файлами. Строками.	2		2				Лабораторные

	программный код, функции и процедуры.	Тема 6.1.3. Методы сортировки.	2		2				Лабораторные
		Тема 6.1.4. Алгоритмы поиска на графах.	2		2				Лабораторные
6.2. Мобильные приложения.									
	1) Создать алгоритм сортировки; проект "Умный дом"; 2) создать интерфейс мобильного приложения, используя компоненты конструктора приложений.	Тема 6.2.1. Мобильные приложения.	2	2					Теоретический
		Тема 6.2.2. Интерфейс мобильного приложения. Требования к интерфейсу мобильных приложений.	2	2					Теоретический
		Тема 6.2.3. Конструкторы мобильных приложений и среда разработки мобильных приложений.	2		2				Лабораторные
		Тема 6.2.4. Разработка приложений, используемых в аграрно-технологическом направлении	2		2				Лабораторные
		Тема 6.2.5. Умный дом, разработка программ для управления устройствами умного дома.	2		2				Лабораторные
6.3. IT Startup.									

	1) Представлять концепцию Startup и принципов работы краудфандинговой платформы.	Тема 6.3.1. ИТ-стартап. Как запустить стартап в аграрно-технологическом направлении.	2	2					Теоретический
		Тема 6.3.2. Платформа Crowdfunding (краудфандинг). Принцип работы платформ.	2		2				Лабораторные
		Тема 6.3.3. Продвижение проекта и маркетинг.	2		2				Лабораторные
Раздел 7. Компьютерные сети и информационная безопасность.									
7.1 Сетевые компоненты и безопасность.									
	1) Представлять работу сетевых компонентов (сетевые узлы, маршрутизаторы, коммутаторы);	Тема 7.1.1. Организация компьютерных сетей. Компоненты сети.	2	2					Теоретический
		Тема 7.1.2. IP-адрес, DNS, частные виртуальные сети.	2	2					Теоретический
		Тема 7.1.3. Информационная безопасность. Меры безопасности при работе в сети - пароли, учетные записи, аутентификация, биометрическая аутентификация.	2		2				Лабораторные

	2) разъяснять регистрации и услуг IP-адреса, презентация; применение мер информационной безопасности в отношении пользовательской информации; 3) использовать различные меры безопасности данных пользователя: пароли, учетные записи, аутентифика								

	ция, биометрическая аутентификация.								
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов								

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы

1	Раздел 1. Здоровье и безопасность.	1) Применять способы защиты от воздействия различных электронных устройств на организм человека; 2) соблюдать правила обеспечения безопасности пользователя в сети; 3) использовать антивирусные программы для защиты компьютера.		
2	Раздел 2. Аппаратное и программное обеспечение.	1) Применять способы защиты от воздействия различных электронных устройств на организм человека; 2) соблюдать правила обеспечения безопасности пользователя в сети; 3) использовать Зантивирусные программы для защиты компьютера. 1) Объяснять использование виртуальной памяти;		

		2) обосновывает выбор программного обеспечения для конкретных целей.		
3	Раздел 3. Представление данных.	1) Переводить числа из одной системы счисления в другую систему счисления. 2) Понимать основные элементы И, ИЛИ, ОБРАТНОЕ, используемые в компьютерных логических схемах; 3) умеет строить таблицы истинности; 4) создаҰт логические схемы и выражения; 1) 4) кодирует и декодирует информацию.		
4	Раздел 4. Информационные процессы и системы.	1) Описывать основные понятия базы данных; 2) создает однотабличную базу данных; 3) создает многотабличные базы данных;		

		4) систематизирует типы данных; 5) создает отчеты, формы, запросы в базе данных.		
5	Раздел 5. Создание и преобразование информационных объектов.	1) Создать 3D панораму (виртуальный тур) с видом от первого лица 2) Разрабатывать сайт с использованием HTML-тегов; 3) использовать CSS при разработке web-страниц; 4) вставляет мультимедию на веб-странице (аудио и видео); 5) использовать файлы для публикации и распространения результатов проекта; 5) применять методы продвижения сайта.		
6	Раздел 6. Разработка приложений.	1) Создать алгоритм решения задачи, используя программный код, функции и процедуры.		

		2) Создать алгоритм сортировки; проект "Умный дом"; 3) создать интерфейс мобильного приложения, используя компоненты конструктора приложений.		
7	Раздел 7. Компьютерные сети и информационная безопасность.	1) Представлять работу сетевых компонентов (сетевые узлы, маршрутизаторы, коммутаторы); 2) разъяснять регистрации и услуг IP-адреса, презентация; применение мер информационной безопасности в отношении пользовательской		
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Р.А. Кадиркулов, Г.К. Нурмуханбетова. Информатика. Учебник для 10 кл.+ CD. Алматыкітап, 2019
	2	В.Г. Архипова, Р.Г. Амдамова, К.Б. Кадыракунов. Алматыкітап 2020. Информатика. Учебник для 11 кл.+ CD
	3	Г.И.Салгараева, Ж.Б.Базаева, А.С. Маханова. Информатика. Учебник для 10кл.+ CD. Арман-ПВ, 2019
	4	Г.И.Салгараева., Ж.Б.Базаева, А.С. Маханова. Информатика.. Учебник для 11 кл.+ CD. Арман-ПВ, 2020
Дополнительная учебная литература:	1	Закон РК «Об информатизации»
	2	Л.П.Тунева., Л.Н.Королева. Прикладная информатика. Сборник дидактических материалов. 10-11 класс. Алматыкітап 2010
	3	С.А. Глушаков, Г.А. Кнабе. Компьютерная графика. Учебный курс-М.: Фолио, 2010.
	4	Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова, Компьютерная графика и web- дизайн. Практикум: учебное пособие. ИД «Форум», ИНФРА-М, 2011.
	5	А.А. Айтбенова «Веб-дизайн негіздері». Қостанай, 2015.
	6	М.А. Ливенец, Б.Б. Ярмахов. Программирование мобильных приложений в MIT App Inventor «Практикум».
	7	Л.Л. Басова. Информатика. 10 класс. Базовый уровень.- М.: 2017
	8	Л.Л. Басова. Информатика. 11 класс. Базовый уровень.- М.: 2017
	9	

		Дж. Мюллер, П. Массаран. Искусственный интеллект для чайников. Москва – Санкт –Петербург: Диалектика, 2019
	10	А. Сергеев. Основы локальных компьютерных сетей. Учебное пособие- СПб: Лань, 2016
	11	Стартап – гайд: Как начать и… не закрыть свой интернет бизнес./Под редакцией М.Р.Зобниной.- М.Альпина Паблишер, 2015
	12	Шмидт Э., Розенберг Д. Как работает Google. –М.:Эксмо, 2015
	13	У. Сэнд, К. Сэнд. Hello World! Занимательное программирование. – СПб.: Питер, 2016. — 400 с. — (Серия «Вы и ваш ребенок»).
	14	Информатика.Дәрислик – Н.Кольева, Е.Шевчук; Мектеп 2019г.
Электронные ресурсы:	**1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11**	www.intuit.ru http://school-collection.edu.ru/ https://infourok.ru/ https://www.klyaksa.net/ https://www.yaklass.ru/ https://pythontutor.ru/ https://pythonworld.ru/bookshop http://www.booksgid.com/operating_systems_databases/ https://www.tiensmed.ru/programmer1.html/ https://comprost.ru/komplektuiushchie/sborca-ps https://5urokov.ru/gdz/bosova_9_uch/1_6

Разработчик _____ **А. Шынгысова**

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12» 01 2023 года
Председатель _____**М.Бимбетова**

Согласовано методистом
_____ Ж. Аманкелды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ОҚУ – АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
«Алматы сервистік қызмет көрсету колледжі» КМҚК
Алматы қаласының Білім басқармасы

Бекітемін
Директордың оқу-әдістемелік
ісі жөніндегі орынбасары
_____Н. Серая
«17» 02 2023 ж.

Оқу жұмыс бағдарламасы

Пән атауы: **Қазақ тілі мен әдебиеті**

Мамандығы: 07210100 –Ет және ет өнімдерін өндіру

Біліктілігі: 3W07210101 – Ет өңдеуші

Оқыту нысаны күндізгі негізгі орта білім базасында

Жалпы сағат саны 120, кредиттер **5**

Әзірлеушілер Жумабекова А.А., Кунтуарова Б.С.

(қолы)

Оқу-әдістемелік комиссия отырысында қаралды және мақұлданды

2023 ж. «17» ақпан № 4 хаттама

Төрайым _____ Н.Серая

(қолы)

2023 ж.

Н.08.2-11. Басылым 4.

1. Түсіндірме жазба

Пән/модуль сипаттамасы	**Қазақ тілі мен әдебиеті** Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру үйымдары үшін жалпы білім беретін пәндер циклінің немесе модулінің үлгілік оқу бағдарламаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Оқу- ағарту министрінің 2023 жылғы 6 қаңтардағы № 1 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Оқу- ағарту министрінің 2023 жылғы 6 қаңтардағы № 1 бұйрығына 95-қосымша 1. Агротехнологиялық бағыттағы «Қазақ тілі мен әдебиеті» пәні бойынша үлгілік оқу бағдарламасы техникалық және кәсіптік білімнің үлгілік оқу бағдарламасы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2012 жылғы 8 қарашадағы № 500 « Қазақстан Республикасының бастауыш, негізгі орта, жалпы орта білім беру үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы» (Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 8170 болып тіркелгенжәне «Мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың, бастауыш, негізгі орта және жалпы орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасының Оқу- ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізімінде № 29031 болып тіркелген) бұйрығына сәйкес әзірленді. 2. **«Қазақ тілі мен әдебиеті» оқу пәнінің мақсаты**- қазақ тілі мен әдебиетін кіріктіріп оқыту негізінде білім алушылардың тілдік дағдыларын жетілдіру, тіл нормаларын сақтау, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамыту, мемлекеттік тілге деген құрметпен қарауды қалыптастыру. 3. **«Қазақ тілі мен әдебиеті» оқу пәнінің міндеттері:** 1) қазақ халқының мәдениетімен таныстыру арқылы білім алушылардың мемлекеттік тілге деген құрмет сезімін тәрбиелеу; 2) адамзаттың табысты интеграциясы үшін қазақ тілін мемлекеттік тіл ретінде оқыту; 3) қазақ тілі мен әдебиетіне құндылық көзқарасын қалыптастыру; 4) коммуникативті оқыту негізінде әлеуметтік ортада сөйлеу әрекетінің барлық түрлерін қолдану дағдыларын дамыту; 5) қазақ әдебиетінің стильдік-жанрлық ерекшеліктерін тану негізінде шығармашылықпен жұмыс істеу, сыни тұрғыдан ойлау дағдыларын дамыту; 6) көпмәдениетті ортада тілдік қажеттіліктерді жүзеге асыруға дайын тұлғаны тәрбиелеу; 7) білімі жоғары, ой-өрісі дамыған жеке тұлғаны қалыптастыру.

Қалыптастырылатын құзыреттілік	* қазақ тілі мен әдебиеті пәніне құндылық ретінде қарауды қалыптастыру; * коммуникативтік оқыту негізінде барлық сөйлеу әрекетінің түрлерін әлеуметтік ортада қолдану дағдыларын дамыту; * қазақ әдебиетінің стилистикалық және жанрлық ерекшеліктерін тану негізінде шығармашылық тұрғыда жұмыс істеу, сын тұрғысынан ойлау дағдыларын дамыту; * білім деңгейі жоғары, полимәдениетті, ой-өрісі дамыған тұлғаны қалыптастыру.
Постреквизиттер	Орыс тілі мен әдебиеті, ағылшын тілі, арнайы пәндер
Пререквизиттер	Арнайы пәндер, КМ-дер, өндірістік тәжірибе сабақтары
Қажетті оқу құралдары, жабдықтар	Интерактивті тақта; Мультимедиялық проектор; Дербес компьютер, ноутбук, смартфон; Бейнефильмдер, аудиожазбалар, презентациялар; Сандық білім беру ресурстары:
Оқытушының аты-жөні (болған жағдайда)	Жумабекова Айтжамал Акимбековна
Оқытушының байланыс нөмірі:	тел.: 8707 910 52 02 e-mail:aishazhumabekova @mail.ru
Оқытушының аты-жөні (болған жағдайда)	Кунтуарова Бекзат Сактапбергеновна
Оқытушының байланыс нөмірі:	тел.: 87015747011 e-mail: bekzat.kuntuarova@mail.ru

2.Сағаттың семестр бойынша бөлінуі

Модуль атауы	Барлығы кредиттер/ сағаттар	Оның ішінде							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Барлығы:	5 кредит								
Пән / модуль бойынша оқытудың жиыны	120 сағат	48	24	24	24				

3. Құрылымы/Оқу жұмыс бағдарламасының мазмұны

№	Тараулар/ оқыту нәтижелері	Бағалау өлшемшарттары және/немесе сабақ тақырыптары	Барлық сағат саны	Олардың ішінде			Студенттің педагогпен өзіндік жұмысы	Студенттің өзіндік жұмысы	Сабақ түрі
				Теориялық	Зертханалық тәжірибелік	Жеке			
І Бөлім. Еңбек нарығы және сұраныс.									
1.1.Қазақстандағы еңбек нарығы									
1	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, өз біліміне сүйеніп тақырыпты жалғастыру.	Қазақстандағы еңбек нарығы: сұраныс пен ұсыныс. Іскерлік әлемі. Келіссөз жүргізу әдебі. Аграрлық -экономикалық сұраныс және отандық өнім.							жаңа материалмен танысу сабағы
1.2. Еңбек ер атандырады									
2	Стильдер ерекшеліктеріне сай тілдік құралдарды орынды қолданып, шағын мақала жазу.	Балғабек Қыдырбекұлы – танымал жазушы. Еңбек ер атандырады. Кәсіпкерлік – табыс көзі. Кәсіпкерлік – шеберлік.							аралас сабақ
ІІ Бөлім. Отандық өнеркәсіп өнімі.									
2.1. Отандық өнімді пайдаланамыз									
3	Мәтінге жоспар құрып, әр тармақшаға қажетті негізгі және қосымша мәліметтерді тірек-схема, менталды карта, презентация түрінде ұсыну	Отандық өнімді пайдаланамыз. Орталық Қазақстан – кенді аймақ.							жаңа материалмен танысу сабағы
4	Мәтінге жоспар құрып, әр тармақшаға қажетті негізгі	Қарағанды – кеншілер қаласы. Ғабиден Мұстафин. "Қарағанды"							оқығанды бекіту

	және қосымша мәліметтерді тірек-схема, менталды карта, презентация түрінде ұсыну	романынан үзінді . Нәтиже сабақ. Аграрлық жарнама жасау. (сынақ сабақ.)							сабағы
ІІІ Бөлім. Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті. 3.1. Қазақ киносы.									
5	Автордың көзқарасын (негізгі ойын) негіздейтін аргументтерді талдай отырып, астарлы ойды анықтау. Көркемдегіш құралдар мен айшықтау амалдарын тиімді қолдану.	Қазақ киносының атасы. Қазақстанның мәдени өмірі.							жаңа материалмен танысу сабағы
3.2. Қазақ театры									
6	Ғылыми-көпшілік және публицистикалық мәтіндерге сүйеніп, монолог және диалог құрау, сөз әдебі мен сөйлеу этикеті формаларын орынды қолданып, тыңдаушыға әсер ету.	Театр фестивальдары Дулат Исабеков "Әпке" шығармасы. Нәтиже сабақ. "Қазақ киносының қазіргі даму кезеңі" эссе жазу.							аралас сабақ
ІҮ Бөлім. Ұлттық экологиялық мәдениет. 4.1. Ұлттық экология.									
7	Поэзиялық шығарманы тыңдау, шығармада көтерілген жалпыадамзаттық мәселені айқындау	Ұлттық экология бастаулары. Қадыр Мырза Әлі – философ ақын. "Аралым..." өлеңі.							жаңа материалмен танысу сабағы
4.2. Экологиялық мәдениет.									
8	Ғылыми-көпшілік және публицистикалық мәтіндерге сүйеніп, монолог және диалог құрау.	Экологиялық мәдениет және тыйым сөздер. Экологиялық және аграрлық-экономикалық мәдениеті. Нәтиже сабақ. "Қазіргі экологияның және							аралас сабақ

		агрономияның өзекті мәселелері" (диспут сабақ).								
Ү Бөлім. Мұхит – тіршілік мекені. **5.1. Мұхит әлемі.**										
9	Мәтінді тыңдай отырып, негізгі идеяларды (ақпараттарды) қысқаша түртіп жазу (конспектілеу), жазбаға сүйеніп мәтін мазмұнын түсіндіру.	Мұхиттағы жануарлар әлемі. Мұхиттағы өсімдік әлемі								аралас сабақ
5.2. Мұхиттағы экологиялық проблемалар.										
10	Мәтін ішіндегі күрделі сөздердің жасалу жолын анықтау, ауызша мәтін құрауда орынды қолдану.	Мұхит және экологиялық проблемалар. Әбдіжәміл Нүрпейісов. "Қан мен тер" романы. Нәтиже сабақ." Адамзат тағдырының жыршысы" (талқылау сабағы).								оқығанды бекіту сабағы
ҮІ Бөлім. Ұлттық таным және мерекелер. **6.1. Ұлттық мерекелер**										
11	Прозалық шығарманы тыңдау, шығармада көтерілген жалпыадамзаттық мәселені айқындау.	Ұлттық мерекелер. Айт қабыл болсын! Жүсіпбек Аймауытов. "Әнші" әңгімесі.								жаңа материалмен танысу сабағы
7.1. Сауда тарихы										
12	Оқу-кәсіби, қоғамдық-саяси, әлеуметтік-мәдени тақырыптар аясында қолданылған сөздер мен термин сөздердің мағынасын түсіндіреді.	Сауда тарихы. Ұлы Жібек жолы – сауда мәдениетінің өркендеу биігі. Екіжақты келісімді сауда .								жаңа материалмен танысу сабағы
7.2. Сауда мәдениеті.										
13	Мәтіндегі бөлімдердің, абзацтардың орналасу тәртібін, ақпараттың тақырыппен	Сауда мәдениеті және тұтынушы құқығы Ыбырай Алтынсарин. "Дүние								аралас сабақ

	байланысын анықтау.	қалай етсең, табылады?" Нәтиже сабақ. "Ұлы Жібек жолы тарихы" Саяхат сабақ.							
ҮІІІ Бөлім. Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне. 8.1. Қазақстандағы бұқаралық ақпарат құралдары.									
14	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, өз біліміне сүйеніп тақырыпты жалғастыру.	Радиоарналарды тыңдаймын. Қазақтың тұңғыш журналист қыздары. Қазақтың тұңғыш дикторы							жаңа материал мен танысу сабағы
8.2. Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік саясат									
15	Мәтіндегі негізгі және қосымша ақпараттарды анықтай отырып, факті мен көзқарасты ажырату, мәтін идеясымен байланысын анықтау.	Отбасы және гендерлік саясат. Аграрлық секторда - бұқаралық ақпарат құралдарды қолдану.							жаңа материал мен танысу сабағы
ІХ Бөлім. Жер планетасындағы қауіпті қалдықтар. 9.1. Қауіпті қалдықтар									
16	Прозалық шығарманы тыңдау, шығармада көтерілген жалпыадамзаттық мәселені айқындау.	Тұрмыстық қалдықтар. Өндірістік қалдықтар. Қауіпті қалдықтар.							жаңа материал мен танысу сабағы
9.2. Жер тағдыры ел тағдыры.									
17	Публицистикалық және ғылыми стильдің жанрлық және стильдік ерекшеліктеріне сай тілдік құралдарды орынды қолданып, шағын мақала жазу.	Қайнар Олжай. "Жер мен аспан арасындағы дастан".							жаңа материал мен танысу сабағы
18	Публицистикалық және ғылыми	Думан Рамазан. "Соңғы дем"							

	стильдің жанрлық және стильдік ерекшеліктеріне сай тілдік құралдарды орынды қолданып, шағын мақала жазу.	әңгімесі.							
X Бөлім. Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек. **10.1. Әлеуметтік теңсіздік.**									
19	Оқу-кәсіби, қоғамдық-саяси, әлеуметтік-мәдени тақырыптар аясында қолданылған сөздер мен термин сөздердің мағынасын ажырату.	Қоғамдағы экономикалық-әлеуметтік теңсіздіктің жіктелуі. Әлеуметтік теңсіздік және әлеуметтік топтар. Жұмыссыздық және әлеуметтік теңсіздік.							аралас сабақ
10.2. Әлеуметтік теңсіздік тудыратын факторлар.									
20	Әдеби шығармада көтерілген әлеуметтік-қоғамдық мәселені талдау және кейіпкерлерді шынайы өмірмен салыстырып бағалау.	Ұлықбек Есдәулет – ақын, қайраткер. "Қара пима" поэмасы. "Қара пима" – трагедиялық шығарма. Нәтиже сабақ. "Әлеуметтік, экономикалық теңсіздік тудыратын факторлар". Пікірталас-полилог ұйымдастыру							оқығанды бекіту сабағы
XI Бөлім. Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы. **11.1. Зиянды әдеттер.**									
21	Прозалық шығарманы тыңдау, шығармада көтерілген жалпыадамзаттық мәселені айқындау.	Нашақорлық – қоғамдық дерт. Темекі тарту – зиянды әдет							жаңа материал мен танысу сабағы
11.2. Салауатты өмір салты.									
22	Ғылыми-көпшілік және публицистикалық стильдегі мәтіндерден күрделі сөздердің	Бердібек Соқпақбаев. "Он алты жасар чемпион" (әңгіме). Саламатты өмір салтын							аралас сабақ

	жасалу жолын анықтау, ауызша мәтін құрауда орынды қолдану.	ұстанамын. Нәтиже сабақ. "Спорт – денсаулық кепілі". Аргументативті эссе.							
XII Бөлім. Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік. **12.1. Сандық технология.**									
23	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, өз біліміне сүйеніп тақырыпты жалғастыру.	Сандық технология. Сандық теңсіздік. Электронды үкімет. Интернеттің пайдасы мен зияны. Нәтиже сабақ. "Аграрлық секторда интернеттің пайдасы мен зияны?" Дебат-сабақ.							аралас сабақ
24	Пікірталастың "пікірталас - монолог", "пікірталас-диалог", "пікірталас-полилог" түрлерінде сенімді және еркін сөйлеу.	Мұхтар Шахановтың "Компьютербасты жарты адамдар" романындағы адам концепциясы. "Өркениеттің адасуы" (романнан үзінді). адам концепциясы.							жаңа материал мен танысу сабағы
XIII Бөлім. Қоғам және заң . **13.1. Ата Заң.**									
25	Драмалық, прозалық, поэзиялық шығарманы тыңдау, шығармада көтерілген жалпыадамзаттық мәселені айқындау.	"Тәртіпке бағынған ел құл болмайды". Ата Заң. Ермек Өтетілеуұлы "Ата Заң " өлеңі.							жаңа материал мен танысу сабағы
13.2. Құқықбұзушылық және қылмыс.									
26	Ғылыми-көпшілік және публицистикалық стильдегі мәтіндерден күрделі сөздердің жасалу жолын анықтау, ауызша мәтін құрауда орынды қолдану.	Құқықбұзушылық, қылмыс жақсылыққа апармайды Тәртіпсіздік неден басталады?							аралас сабақ
XIY Бөлім. Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік-экономикалық теңсіздік. **14.1. Әлеуметтік теңсіздік**									
27	Әдеби шығармада көтерілген	Әлеуметтік-экономика мәселе							аралас

	әлеуметтік-қоғамдық мәселеге баға беру және әлем әдебиеті үлгілерімен салыстыру.	туралы не білесің? Лексика-грамматикалық омонимдер. Отбасы – құндылық							сабақ
14.2. Қоғамның әлеуметтік құрылымы.									
28	Кәсіби бағыттағы түпнұсқа мәтіндерден қажетті ақпаратты (деректерді, сипаттамаларды, сандық көрсеткіштерді, сілтемелерді) анықтау, олардың қолданылу мақсатын талдау.	Қоғамның әлеуметтік құрылымы Ерболат Әбікенұлы. "Пәтер іздеп жүр едік" әңгімесі. Нәтиже сабақ. "Шөлдің қамысы болмайды. Жаманның намысы болмайды...." сұхбат сабақ							жаңа материал мен танысу сабағы
XY Бөлім. Экология. Мұнай және атомдық индустрия. **15.1. Қазақстандағы мұнай өндірісі**									
29	Мәтін бойынша автор позициясын және көтерілген мәселеге қарым-қатынасын, тыңдаушыға ықпал ету тәсілін талдай отырып, негізгі ойды анықтау.	Табиғатты аяла. "Жасыл ел" бағдарламасына қатысамын. Мұнай – еліміздің шикізат байлығы. Гүлжауһар Сейітжан. "Қара алтыны халқымның...".							аралас сабақ
15.2. Қазақстандағы атом өнеркәсібі.									
30	Ғылыми және кәсіби мәтіндердегі күрделі сөздер мен терминдердің жасалу жолын анықтау, кәсіби бағыттағы түпнұсқа мәтіндерден қажетті ақпаратты (деректерді, сипаттамаларды, сандық көрсеткіштерді, сілтемелерді) анықтау.	Атомдық индустрияның болашағы. Туған өлкенің экологиясы							жаңа материал мен танысу сабағы
XYI Бөлім. Тіл. Өнер. Әдебиет. **16.1. Өнер алды – қызыл тіл**									
31	Көркем шығарманы тыңдау, басқа өнер туындыларымен (кино, театр, музыка, би, сурет-мүсін өнері, сәулет) салыстырып, тақырып ортақтығына сипаттама жасау.	Екі тілді білген – екі адам. Қазақ тілі – қандай тіл? Шешендік сөз өнері							аралас сабақ

16.2. Әдебиет – өнер айнасы.									
32	Ғылыми және кәсіби мәтіндердегі күрделі сөздер мен терминдердің жасалу жолын анықтау, ауызша мәтін құрауда орынды қолдану.	Қазақ поэзиясының сұлу сарайы. Ілияс Жансүгіров. Ілияс Жансүгіров. "Күй" поэмасы (үзінді). Нәтиже сабақ. "Әдебиет – сөз өнері, тарих айнасы" эссе жазу.							оқығанды бекіту сабағы
XVII Бөлім. Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі. **17.1. Жұмыссыздық мәселесі.**									
33	Мәтінді тыңдай отырып, негізгі идеяларды (ақпараттарды) қысқаша түртіп жазу (конспектілеу) және берілген ақпараттарды жүйелеу.	Жұмыс және табыс. Жұмыс табу – мәселе. Сан есім Қоғамның әлеуметтік-экономикалық құрылымы. Кедейлік неден туады?							жаңа материал мен танысу сабағы
17.2. Еңбек етсең ерінбей.									
34	Ғылыми және публицистикалық стильдегі мәтіндердің (үндеу) құрылымы мен рәсімделуін білу, жанрлық және тілдік ерекшеліктерін талдау.	Ыбырай Алтынсарин. "Атымтай Жомарт" әңгімесі. Қазіргі заманның атымтайлары. Нәтиже сабақ. "Еңбек етсең ерінбей....". Рөлдік ойын.							оқығанды бекіту сабағы
XVIII Бөлім. Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі. **18.1. Тәуелсіздік тарихы.**									
35	Көркем шығарманы тыңдау, басқа өнер туындыларымен (кино, театр, музыка, би, сурет-мүсін өнері, сәулет) салыстырып, тақырып ортақтығына сипаттама жасау, негізгі ойды анықтау.	Ұлы даланың жеті қыры. Атқа міну мәдениеті. Заманауи ат спорты. Құсбегілік – ұлттық өнер.							жаңа материал мен танысу сабағы
18.2. Тәуелсіз ел келешегі.									
36	Ғылыми және кәсіби мәтіндерге сүйеніп, монолог пен диалог құрастыру, көпшілік алдында сөз сөйлеуде сенімді және еркін сөйлеу.	Дүкенбай Досжан. "Төрт патшаны көрген кейуана" (хикаят). Нәтиже сабақ. "Жаңа Қазақстанның аграрлық							аралас сабақ

		келешегі". Пікір алмасу							
XIX Бөлім. Ұлттық театр – өнер ордасы. **19.1. Сахна –өмір айнасы.**									
37	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, тиісті ақпаратты анықтай білу.	Қазақ театрының қайнары. Көсемше. Сахна – өмір айнасы							жаңа материал мен танысу сабағы
38	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, тиісті ақпаратты анықтай білу.	Ұлттық өнердің тарландары. Сәбит Оразбай. "Өмірдің өзі – театр" (үзінді).							білім мен дағдыларды тексеру және түзету сабағы
XX Бөлім. Туризм: Экотуризм. **20.1. Туризм**									
39	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, тиісті ақпаратты анықтай білу.	Туризм тарихын білесің ба? Туризмнің түрі көп... Көсемше							аралас сабақ
20.2. Қазақстандағы агротуризм.									
40	Сөйлеу ағымындағы интонацияның құрамдас бөліктері: әуен, әуез, тембр, қарқын, кідірісті сөйлеу мәнеріне сай қолдану.	Қазақстандағы агротуризмнің дамуы. Ойталқы. Сені экстремалды туризм қызықтыра ма?							жаңа материал мен танысу сабағы
41		Сәкен Сейфуллин. "Көкшетау" поэмасы.							аралас сабақ
42		Ілияс Жансүгіров. "Жетісу" суреттері. Нәтиже сабақ. "Қазақстанда							оқығанды бекіту сабағы

		аграрлық саласының даму							
XXI Бөлім. Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі. **21.1. Отбасы құрылымы.**									
43	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, тиісті ақпаратты анықтай білу.	Әкеге қарап ұл өсер... Үстеудің мағыналық түрлері. Асыл текті аналар.							аралас сабақ
21.2. Қазақ отбасыларындағы гендерлік мәселелер.									
44	Мәтінді тыңдай отырып, негізгі берілген ақпараттарды жүйелеу.	Гендер және тіл. Қазақ отбасындағы гендерлік ерекшеліктер							аралас сабақ
45		Мұхтар Әуезов. "Абай жолы" роман-эпопеясы, 1-кітап. Қайтқанда							аралас сабақ
46		Мұхтар Әуезов. "Абай жолы" роман-эпопеясы, 2-кітап. Тайғақта. Нәтиже сабақ. "Ата-анасын сыйлаған абыройға бөленер". Эссе жазу.							оқығанды бекіту сабағы
XXII Бөлім. Жастар мәселесінің түйіткілдері. **22.1. Ел болашағы – жастар.**									
47	Көркем шығарманы тыңдау, басқа өнер туындыларымен (кино, театр, музыка, би, сурет-мүсін өнері, сәулет) салыстырып, тақырып ортақтығына сипаттама жасау.	Ел болашағы. Шылаулар және мағыналық түрлері . Талаптыға нұр жауар. Наноспутник жасаған жас ғалымдар. Септеулік шылаулар							аралас сабақ
22.2. Жастар мәселесінің түйіткілдері.									
48	Мәтіндегі негізгі ойды анықтап, көтерілген мәселеге баға беру, өзіндік көзқарасын жүйелі, дәлелді жеткізу.	Жастар мәселесінің түйіткілдері. Демеулік шылаулар Мұхтар Әуезов. "Абай жолы" (романнан үзінді), 3-кітап							аралас сабақ
XXIII Бөлім. Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты. **23.1. Жаһандық миграция.**									
49	Мәтінді тыңдай отырып, негізгі берілген ақпараттарды жүйелеу	«Жаһандық миграция» деген не? Иммиграция – үздіксіз процесс							аралас сабақ

23.2. Қазақ халқының көші-қон тарихы.									
50	Кәсіби бағыттағы түпнұсқа мәтіндерден қажетті ақпаратты (деректерді, сипаттамаларды, сандық көрсеткіштерді, сілтемелерді) анықтау, олардың қолданылу мақсатын талдау.	Көші-қон тарихы. Қабдеш Жұмаділов – қаламгер							жаңа материал мен танысу сабағы
51		"Қаздар қайтып барады" повесі. Нәтиже сабақ. "Жаһандық миграция жағдайы". Презентация жасау.							оқығанды бекіту сабағы
XXIY Бөлім. Толеранттылық-ел бірлігі. **24.1. Толеранттылық – бейбітшілік кепілі.**									
52		Толеранттылық – бейбітшілік кепілі. Оқшау сөздер Береке басы бірлікте. Ел бірлігін сақтау – бабалар аманаты..							жаңа материал мен танысу сабағы
53		Сайын Мұратбеков – шығармашыл тұлға. Сайын Мұратбеков. "Телі өскен ұл" повесі.							жаңа материал мен танысу сабағы
54		Нәтиже сабақ. "Бейбітшілік кепілі". Фотоколлаж дайындау.							оқығанды бекіту сабағы
XXY Бөлім. Ұлт мұраты - ұлттық қауіпсіздік. **25.1. Отан қорғау – парыз.**									
55	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, тиісті ақпаратты анықтай білу.	Ұлттық қауіпсіздік қызметкері болғым келеді. Отан қорғау – парызым.							жаңа материал мен

									танысу сабағы
56		Сағадат Нұрмағамбетов – халық қаһарманы.							аралас сабақ
25.2. Қазақ халқының көші-қон тарихы.									
57	Әдеби шығармада көтерілген әлеуметтік-қоғамдық мәселеге баға беру және әлем әдебиеті үлгілерімен салыстыру.	Білім – мемлекеттің қауіпсіздігі. Тыныштық – елге аманат .							жаңа материал мен танысу сабағы
58		Несіпбек Айтұлы. "Бәйтерек" поэмасы. Нәтиже сабақ. "Ұлт қауіпсіздігі – ұрпаққа қызмет". Диспут сабақ							жаңа материал мен танысу сабағы
XXYI Бөлім. Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші. 26.1. Бос уақытты жоспарлау.									
59	Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау, тиісті ақпаратты анықтай білу;	Бос уақытты жоспарлау. Уақыт – сыншы. Айқындауыш. Демалыс мәдениеті							жаңа материал мен танысу сабағы
60		Мұқағали Мақатаев. "Сағатым қайда, сағатым?" өлеңі Нәтиже сабақ. "Бос уақытты жоспарлау". Ойкөкпар							білім мен дағдыларды тексеру және түзету сабағы

	Курстық жоба / жұмыс (егер жоспарланған болса)			-	-				
	Барлық сағат саны								

4. Бөлімді/ модульді игеру және бағалау жоспары

№	Бөлім / модуль	Оқыту нәтижелері	Бөлімді/ модульді игеру және бағалауға тапсырма	Балл
1				
Қорытынды баға				

5. Қолданылған әдебиеттер

Категориясы	№	Тізбесі
1	2	3
Негізгі оқу әдебиеті:	**1.**	Г.Косымова, Ш. Ерхожина, Г. Каримова. Қазақ тілі мен әдебиеті 10-сынып .
	2.	Г.Косымова, Ш. Ерхожина, Г. Каримова. Қазақ тілі мен әдебиеті 11-сынып .
	3.	Ш.Оразбаева,Ж.Т.Дәулетбекова,А.Қ.Рауандина, Р.С.Рахметова, Б.Қ.Мукеева. Қазақ тілі мен әдебиеті 10-сынып 1-бөлім. Көкжиек-Горизонт, 2019
	4.	Ф.Ш.Оразбаева,Ж.Т.Дәулетбекова,А.Қ.Рауандина, Р.С.Рахметова, Б.Қ.Мукеева. Қазақ тілі мен әдебиеті 10-сынып 2-бөлім. Көкжиек-Горизонт, 2019
	5.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11-сынып Т2
	6.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11-сынып Т2
Қосымша оқу әдебиеті:	**7.**	Жалпы білім беру деңгейінің 10-11-сыныптарына арналған «Қазақ тілі мен әдебиеті» жаңартылған мазмұндағы үлгілік оқу бағдарламасы (жаратылыстану-математикалық бағыт, қоғамдық-гуманитарлық бағыт)
	8.	Г.Косымова, М.Бисенбаева, К. Берденова. Қазақ тілі мен әдебиеті. Оқулық + CD. –Алматы: Мектеп, 2020.
	9.	.Косымова, М.Бисенбаева, К.Берденова. Қазақ тілі мен әдебиеті. Методическое руководство. –Алматы: Мектеп, 2020.
	10.	Аманжолова З., Ж.Рахмани Қазақ тілі. Аудиовизуалды жинақ (150 сабақ) 5-11 сыныптар Upartners, 2016 М.О.Әуезов. Абай жолы: Роман-эпопея. Алматы: Жазушы, 2013. -376 б.
	11.	Г.Косымова, Ш.Ергожина, Е.Арын. Қазақ тілі мен әдебиеті. Методическое руководство. Мектеп, 2019.

Әзірлеген (дер) **А. Жумабекова, Б. Кунтуарова.**
«12» 01 2023 ж. № 6 хаттама
«Жалпы білім беретін пәндер»
Циклдік әдістемелік комиссия шешімімен
талқыланды және бекітуге мақұлданды
Төрағасы **М. Бимбетова**

Әдіскермен келісілді
Ж. Аманкелды

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Русский язык

Специальность: 07210100 – «Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W07210101- «Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов: 96 , кредитов 4
Разработчик (-и) _____ Сәрсенбі Гүлжамал Манапқызы
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол № 4 от «17» 02 2023 г.
Председатель _____ Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1. Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	**Типовая учебная программа технического и профессионального образования по дисциплине "Русский язык" аграрно-технологического направления** **Глава 1. Общие положения** Типовая учебная программа по дисциплине "Русский язык" аграрно-технологического направления разработана в соответствии с приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года №1 "Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования, приложение 25. Целью обучения дисциплины "Русский язык" является формирование практико-ориентированного социально-гуманитарного мировоззрения студентов в контексте общенациональной идеи духовной и образовательной модернизации, предполагающей развитие на основе национального сознания и культурного кода качеств интернационализма, толерантного отношения к мировым культурам и языкам как трансляторам знаний мирового уровня, передовых современных технологий, использование и трансферт которых способны обеспечить личностный профессиональный и карьерный рост. Дисциплина "Русский язык" способствует развитию творчески активной личности путем совершенствования функциональной/читательской грамотности обучающихся по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней, активизации их в продуктивной речевой деятельности в профессиональной и иных сферах общения. Предметом обучения является современный русский литературный язык в его реальном функционировании в современных условиях полиэтнического и многоязычного Казахстана.
Формируемая компетенция	1) правильный выбор и использование языковых и речевых средств для решения тех

	или иных профессиональных задач на основе знания достаточного объема лексики, системы грамматического знания, прагматических средств выражения интенций; 2) передача фактологического содержания текстов, способность формулировать их концептуальную информацию, описывать выводное знание (прагматический фокус) как всего текста, так и отдельных его структурных элементов; 3) интерпретация информации текста, объяснение в объеме сертификационных требований стилевой и жанровой специфики текстов социально-культурной, общественно-политической, официально-деловой и профессиональной сфер общения; 4) умение запрашивать и сообщать информацию в соответствии с ситуацией общения, оценивать действия и поступки участников, использовать информацию как инструмент воздействия на собеседника в ситуациях познания и общения в соответствии с сертификационными требованиями; 5) выстраивание программы речевого поведения в ситуациях личностного, социального и профессионального общения в соответствии с нормами языка, культуры, специфики сферы общения, сертификационными требованиями; 6) обсуждение этических, культурных, социально-значимых проблем в дискуссиях, грамотное выстраивание своей точки зрения, аргументированное отстаивание, критическое оценивание мнения собеседников; 7) участие в коммуникации в коммуникационных процессах педагогической деятельности, а также разных сфер общения с целью реализации собственных намерений и потребностей (бытовых, учебных, социальных, культурных), заявляя о них этически корректно, содержательно полно, лексико-грамматически и прагматически адекватно ситуации; 8) составление бытовых, социально-культурных, официально-деловых текстов в соответствии с общепринятыми нормами, функциональной направленностью, используя адекватный поставленной цели лексико-грамматический и прагматический материал определенного сертификационного уровня.
Постреквизиты	Знания по данной дисциплине необходимы для чтения и восприятия текстов по специальности, для работы с текстами научного,

	публицистического, официально-делового, художественного и разговорного стилей.
Пререквизиты	Для успешного изучения курса необходимы базовые знания по школьной программе: по фонетике; по лексике; по словообразованию; по морфологии; по синтаксису; по стилистике; по орфографии и пунктуации.
Необходимые средства обучения, оборудование	1. Интерактивная доска; 2.Мультимедийный проектор; 3. Персональный компьютер, ноутбук, смартфон; 4. Учебные видеофильмы, аудиозаписи, презентации; 5. Цифровые ресурсы для использования в процессе обучения: – «Duolingo» сайт – «Memrise» портал – «Udemy» сайт – «edX» сайт – «Coursera» сайт – «Skillshare» сайт – «Лекториум» сайт – «Универсариум» сайт – Национальный центр информатизации образования http://www.nci.kz
Контактная информация преподавателя (ей):	Контактная информация преподавателя:
Сәрсенбі Г.М.	тел.: 87054225350 e-mail: gultv60@mail.ru

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Русский язык	4/96	24	24	24	24				
1. Всего:									
Итого на обучение по дисциплине/модулю	4/96	24	24	24	24				

2. Распределение часов по семестрам

3. Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. Имидж Казахстана: современный и исторический обзор.									
1	1) Постигать основную и детальную информацию текста, высказывая критическое отношение к услышанному; 2) определять целевую аудиторию, жанры;	1.1. Культура речи. Морфология. Синтаксис. Тема 1.1.1. Что такое имидж страны. Имидж Казахстана в истории. Пассивные конструкции. Употребление возвратных глаголов в пассивных конструкциях.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
2	3) соблюдать морфологические нормы (использование превосходной степени прилагательных); 4) выносить суждение о содержании по проблеме, поднимаемой в тексте.	Тема 1.1.2. Социально-экономическое развитие современного Казахстана. Превосходная степень имен прилагательных. Устойчивые словосочетания.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
Раздел 2. Искусство и литература: различные формы художественного выражения									

3	1) Строить развернутый монолог (рассуждение на заданную тему, убеждение), включающий не менее 3-х микротем в пределах общественно-политической, социально-культурной и учебно-научной сфер;	2.1. Орфография. Словообразование и морфология. Стилистика. Тема 2.1.1. Что такое искусство. Художественное слово. Литература и живопись. Окказионализмы. Употребление форм числа имен существительных.	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала
4	2) соблюдать орфографические, морфологические нормы (единственного числа в значении множественного числа, множественное число прилагательных).	Тема 2.1.2. Литература и музыка. Литература и танец. Правописание слов и принципы русской орфографии.	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала
Раздел 3. Наука и этика: киборги и клоны. Человек: права и обязанности.									
5	1) Обладать знаниями о языке и соответствующих средств, необходимых для его использования;	3.1. Лексика и культура речи. Словообразование и морфология.	2	2				Монолог на заданную тему	Изучение нового материала
6	2) определять основную мысль на основе выделения смысловых частей прослушанного текста и определения их микротем в пределах общественно-политической, социально-экономической сфер; 3)	Тема 3.1.1. Что такое этика науки. Этика клонирования. Этические проблемы появления киборгов. "Права" искусственно созданного человека Стилистическая окраска слов. Специальная лексика. Термины. Лексика научно-популярного стиля.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала

	иметь понимание об основных компонентах словарного запаса.								
7	1) Участвовать в дебатах, аргументируя собственную позицию и предлагая разные пути решения проблемы;	Тема 3.1.2. Что такое права и обязанности человека. Лексика научно-популярного стиля. Глаголы несовершенного вида настоящего времени. Употребление императивных (побудительных) предложений в речи.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
8	2) соблюдать словообразовательные и морфологические нормы (использование глаголов несовершенного вида настоящего времени); употреблять императивные (побудительные) предложения в речи.	Тема 3.1.3. Конституция Республики Казахстан о правах и свободах человека. Способы словообразования.	2	2				Презентация «Клоны и киборги»	Изучение нового материала
Раздел 4. Туризм: экотуризм. Пунктуация									
9	1) Участвовать в дебатах, аргументируя собственную позицию и предлагая разные пути решения проблемы.	4.1. Лексика и культура речи. Морфология. Тема 4.1.1. Туризм в Казахстане. Проблемы и перспективы развития туристической отрасли Казахстана. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.	2	2				репортаж	Изучение нового материала
10	1) Грамотно использовать	Тема 4.1.2. Туристический	2	2				Создать глоссарий	Изучение

	вводные и вставные конструкции; 2) оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации о проблемах и перспективах развития туристической отрасли Казахстана, выражая собственное мнение.	имидж Казахстана. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, с обособленными определениями и обстоятельствами.							нового материала
11	1) Применять основные правила расстановки знаков при однородных членах предложения; 2) извлекать и синтезировать информацию развитии социального туризма в Казахстане из различных источников, сопоставлять разные точки зрения.	Тема 4.1.3. Экотуризм в Казахстане. Экологические маршруты Казахстана. Знаки препинания в сложносочиненных, и бессоюзных сложных предложениях.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
12	1) Распознавать предикативные единицы предложения; 2) интерпретировать содержание фрагмента текста.	Тема 4.1.4. Социальный туризм в Казахстане. Знаки препинания в предложениях с обособленными обстоятельствами.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
Раздел 5. Экология души									

13	1) Формулировать вопросы и идеи для исследования по прочитанному тексту;	5.1. Синтаксис. Пунктуация. Тема 5.1.1. Мир – наш дом. Знаки препинания в сложных предложениях	2	2				Эссе-рассуждение	Изучение нового материала
14	2) извлекать и синтезировать информацию из различных источников, сопоставлять разные точки зрения;	Тема 5.1.2. Что такое экология души. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, с обособленными обстоятельствами и дополнениями.	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала
15	3) интерпретировать содержание предложения, абзаца, соотнося его с темой, основной идеей, авторской позицией;	Тема 5.1.3. Твори добро. Социальное служение как категория социальной работы. Знаки препинания в предложениях с обособленными определениями, с однородными и неоднородными определениями.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
16	4) представлять информацию в виде графика, таблицы, диаграммы, схемы, инфографики, в том числе с помощью информационных коммуникационных технологий.	Тема 5.1.4. Экология культуры. Знаки препинания в предложениях со вставными конструкциями, обособленными приложениями.	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала

17	в том числе с помощью информационных коммуникационных технологий.	Тема 5.1.5. Будущее без книг? Знаки препинания в предложениях с обособленными обстоятельствами, выраженными существительными с предлогами.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
Раздел 6. Свободное время как показатель развития общества.									
18	1) Иметь представление о принципах орфографии; 2) прогнозировать содержание текста по таблице; 3) участвовать в дебатах на тему тайм-менеджмента, аргументируя собственную позицию и предлагая разные пути решения проблемы.	6.1. Орфография. Тема 6.1.1. Что такое свободное время. Как провести свободное время. Основные правила орфографии. Слитное, раздельное и дефисное написание слов.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
19	1) Выделять слова в тексте с помощью прописной буквы; 2) писать тексты-описания и тексты-повествования в различных жанрах, используя средства воздействия на читателя.	Тема 6.1.2. Тайм-менеджмент. Инструменты тайм-менеджмента. Основные правила орфографии. Употребление прописных букв в словах	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
Раздел 7. Толерантность и диалог межнациональных культур. Социальное неравенство как глобальная проблема общества.									

20	1) Иметь представление о функционально-стилевом расслоении лексики; 2) соблюдать синтаксические и стилистические нормы; 3) строить развЎрнутый монолог (рассуждение на заданную тему, убеждение), включающий не менее 3-х микротем в пределах социально-экономической и учебно-научной сфер.	7.1. Лексика. Стилистика. Тема 7.1.1. Диалог культур в Казахстане. Что такое толерантность. Толерантность в межкультурном диалоге. Толерантная личность. Стилистически окрашенная лексика. Экономические термины. Узкоспециальная терминология. Общенаучная лексика. Употребление общенаучной лексики.	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала
21	1) Использовать узкоспециальную лексику, профессионализмы; 2) развить речевую деятельность; 3) использовать приемы просмотрового чтения, сканирования и детального чтения.	Тема 7.1.2. Социальная стратификация общества. Виды плана. План – опорная схема.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
22	1) Писать научное эссе, статью с использованием научной педагогической лексики;	Тема 7.1.3. Способы преодоления социального неравевенства. Социальное неравевенство сегодня. Социальные элиты. Элитарная культура. Синтаксис как раздел науки о языке. Синтаксические нормы научного стиля речи. Научный стиль речи Речевые	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала

		жанры научного стиля.							
23	2) корректировать и редактировать все имеющиеся недочеты в тексте, учитывая цель, целевую аудиторию, ситуацию общения и воздействие на читателя.	Тема 7.1.4. Социальное неравенство и модернизация общества Тезисы. Конспект. Резюме. Аннотация. Сообщение (доклад).	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала
Раздел 8. Научно-технический прогресс: интеллект искусственный и естественный.									
24	1) Обладать знаниями о классификации функциональных стилей; 2) строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-культурной, социально-экономической и учебно-научной сфер.	8.1. Орфография. Синтаксис. Стилистика. Тема 8.1.1. Научно-технический прогресс. Искусственный интеллект. Миф и реальность. Орфографические нормы. Пассивные конструкции с краткими страдательными причастиями.	2	2				Презентация	Изучение нового материала
25	1) Иметь представление о грамматических признаках краткой формы страдательного причастия; 2) строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках учебно-научной сферы.	Тема 8.1.2. Проблемы клонирования в настоящее время. Киборги – наш сегодняшний день? Профессиональная ответственность ученого. Публицистический стиль речи. Синтаксические нормы публицистического стиля речи. Виды плана. Развернутый и сжатый план.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
26	1) Иметь понимание роли	Тема 8.1.3. Писатели об	2	2				Сделать	Изучение

	цитирования во вторичных текстах и знаках препинания при цитировании; 2) иметь навыки цитирования.	искусственных людях. Искусственные люди в художественных произведениях. Тексты различных типов и стилей. Аннотация. Типы, признаки и языковые особенности научного текста.						презентацию	нового материала
Раздел 9. Театр в современном мире.									
27	1) Использовать изобразительно-выразительные средства; 2) находит в тексте тропы и фигуры речи.	9.1. Стилистика. Культура речи. Тема 9.1.1. Театр в истории казахского народа. К.С. Станиславский в мире театра России. Современный казахстанский театр. Театр в жизни города и страны. Изобразительно-выразительные средства языка. Пословицы. Фразеологизмы. Устойчивые словосочетания	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
28	1) Употреблять фразеологизмы; 2) составлять тексты, задействуя устойчивые словосочетания.	Тема 9.1.2. Театр – особенный вид искусства. Аннотация. Известные театры мира. Театр в нашей жизни. Аргументированное и дискуссионное эссе.	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала
29	1) Определять типы и языковые особенности фольклорных текстов; 2) Осмыслять значение	Тема 9.1.3. Театр – искусство для неленивых и как технологии меняют современное искусство.	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала

	социального театра как одного из актуальных направлений театрального искусства.	Публичное выступление.							
30	1) Составлять тексты с применением фразеологических оборотов.	Тема 9.1.4. Социальный театр как одно из актуальных направлений театрального процесса. Репортаж. Научная статья	2	2				Тезисный план выступления	Изучение нового материала
Раздел 10. Современное общество. Проблемы миграции.									
31	1) Применять разговорную фразеологию; 2) иметь представление о речевых клише и штампах.	10.1. Стилистика и культура речи. Тема 10.1.1. Причина миграции. Формирование и развитие миграционных процессов. Проблемы нелегальной миграции в современном обществе. Фразеологизмы и фразеологические обороты. Крылатые слова и выражения. Фразеологизмы, заимствованные из других языков.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
32	1) Обогатить словарный запас, используя крылатые фразы; 2) сформировать коммуникативные компетенции.	Тема 10.1.2. Виды миграции. Актаульные проблемы миграции населения. Синонимия и антонимия фразеологизмов. Стилистическая окраска фразеологизмов.	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала
33	1) Осознавать значение	Тема 10.1.3. Этапы процесса	2	2				Эссе «Миграция	Изучение

	устойчивых словосочетаний в научном стиле текста на тему социальной роли миграции.	миграции. Миграционные процессы в Казахстане. Пословицы и поговорки в составе фразеологической системы русского языка. Тема 10.1.4. Социальная роль миграции. Изобразительно-выразительные средства языка.						без границ»	нового материала
Раздел 11. Современная медицина XXI века									
34	1) Иметь понимание правил использования знаков препинания	11.1. Синтаксис и пунктуация. Тема 11.1.1. Три этапа развития медицины. Медицина XXI века: этические проблемы. Языковые особенности публицистического стиля. Обращение. Знаки препинания в простых предложениях с обособленными определениями и обстоятельствами. Обращение.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала
35	1) Использовать синонимичные синтаксические конструкции (союзные и бессоюзные предложения, сложные и простые предложения) как источник богатства и разнообразия речи.	Тема 11.1.2. Главные тренды современной медицины. Высокотехнологичная медицина. Политика РК в области здравоохранения в свете стратегии "Казахстан 2025". Социальное медицинское страхование в Казахстане. Знаки препинания	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала

		в простых предложениях, обособленных вводными словами и вставными конструкциями.							
36	1) Иметь знания об особенностях пунктуации в предложении с вводными и вставными конструкциями.	Тема 11.1.3. Профилактическая медицина для детей. Достижения современной медицины. Здравоохранение будущего. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
Раздел 12. Молодежная культура: проблемы молодого поколения.									
37	1) Составлять тексты с вводными и вставными конструкциями.	12.1. Синтаксис и пунктуация. Тема 12.1.1. Молодежь как социальная группа. Синтаксис и пунктуация. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях с одним придаточным.	2	2				Тезисный план. Схемы предложений	Изучение нового материала
38	1) Иметь знания о классификации видов связей в предложении.	Тема 12.1.2. Молодежная культура. Культура речи молодежи. Культура общения. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях с несколькими придаточными.	2	2				«Колесо знаний»	Изучение нового материала
39	1) Различать виды связи в предложениях текстового материала на тему "Молодежь как	Тема 12.1.3. Хобби в молодежной культуре. Знаки перпинания в бессоюзных сложных предложениях.	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала

	социальная группа".								
40		Тема 12.1.4. Социальные проблемы молодежи в современном обществе. Знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи	2	2				Приготовить тезисный план выступления	Изучение нового материала
Раздел 13. Мир и безопасность									
41	1) Различать основные направления русской орфографии; 2) оценивать прослушанный материал с точки зрения убедительности, критически оценивая его; соблюдать орфографические нормы при употреблении Ъ и Ь.	13.1. Орфография. Тема 13.1.1. Безопасность в мире. Размышления о мире. Орфографические нормы. Провописание гласных и согласных в корне слова.	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала
42		Тема 13.1.2. М.Л. Кинг борец за равноправие. Употребление разделительных Ъ и Ь. Употребление Ь при обозначении мягкости согласных или грамматических форм.	2	2				«Толстые и тонкие вопросы»	Изучение нового материала
43		Тема 13.1.3. Мир без ядерного оружия. Личная безопасность в современном мире. Правописание приставок. Тема 13.1.4. Мир без войны.	2	2				Письменные ответы на вопросы	Изучение нового материала

		Безопасный мир: миф или реальность. Правописание иноязычных слов. Правила переноса слов.							
Раздел 14. Историческое наследие и память.									
44	1) Иметь представление о пунктуации в предложениях с вводными и вставными конструкциями; 2) интерпретировать содержание фрагмента текста, соотнося его с темой, основной идеей, авторской позицией; использовать знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи.	14.1. Синтаксис и пунктуация. Тема 14.1.1. Помните свое прошлое. Сакральные места нашей Родины. Пассивные конструкции с возвратными глаголами, с краткими страдательными причастиями.	2	2				Составить кластер	Изучение нового материала
45	1) Иметь понимание стилистических и семантических различиях конструкций.	Тема 14.1.2. Если мы забудем свое прошлое... Пассивные конструкции в безличных предложениях.	2	2				Создать глоссарий	Изучение нового материала
46	1) Сравнивать стилистические особенности текстов (композиционные, языковые и жанровые), учитывая тему, основную мысль, проблему, цель, целевую аудиторию,	Тема 14.1.3. Казахстан в списке "Всемирное наследие ЮНЕСКО". Ч. Айтматов "Манкурт" Знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи.	2	2				Составить синквейн	Изучение нового материала

	позицию автора и воздействие, произведенное на читателя.								
47		Тема 14.1.4. Не забывайте солдата. Кто не помнит своего прошлого, обречен на то, чтобы пережить его вновь. Знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи.	2	2				Монолог на заданную тему	Изучение нового материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		96	96					

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	Раздел 1. Имидж Казахстана: современный и исторический обзор.	1) Постигать основную и детальную информацию текста, высказывая критическое отношение к услышанному; 2) определять целевую аудиторию, жанры;	Проверочная работа №1	

		3) соблюдать морфологические нормы (использование превосходной степени прилагательных); 4) выносить суждение о содержании по проблеме, поднимаемой в тексте.		
2	Раздел 2. Искусство и литература: различные формы художественного выражения.	1) Строить развернутый монолог (рассуждение на заданную тему, убеждение), включающий не менее 3-х микротем в пределах общественно-политической, социально-культурной и учебно-научной сфер; 2) соблюдать орфографические, морфологические нормы (единственного числа в значении множественного числа, множественное число прилагательных).	Тестирование	
3	Раздел 3. Наука и этика: киборги и клоны. Человек: права и обязанности.	1) Обладать знаниями о языке и соответствующих средств, необходимых для его использования; 2) определять основную мысль на основе выделения смысловых частей прослушанного текста и определения их микротем в пределах общественно-политической, социально-экономической сфер; 3) иметь понимание об основных компонентах словарного запаса. 1) Участвовать в дебатах, аргументируя собственную позицию и предлагая разные пути решения проблемы; 2) соблюдать словообразовательные и морфологические нормы (использование глаголов несовершенного вида	Проверочная работа №2	

		настоящего времени); употреблять императивные (побудительные) предложения в речи.		
4	Раздел 4. Туризм: экотуризм. Пунктуация	1) Участвовать в дебатах, аргументируя собственную позицию и предлагая разные пути решения проблемы. 1) Грамотно использовать вводные и вставные конструкции; 2) Оценивать прослушанный материал с точки зрения достоверности, актуальности информации о проблемах и перспективах развития туристической отрасли Казахстана, выражая собственное мнение. 1) Применять основные правила расстановки знаков при однородных членах предложения; 2) извлекать и синтезировать информацию развитии социального туризма в Казахстане из различных источников, сопоставлять разные точки зрения. 1) Распознавать предикативные единицы предложения; 2) Интерпретировать содержание фрагмента текста	Проверочная работа №3	
5	Раздел 5. Экология души	1) Формулировать вопросы и идеи для исследования по прочитанному тексту; 2) извлекать и синтезировать	Диктант с грамматическим заданием	

		информацию из различных источников, сопоставлять разные точки зрения; 3) интерпретировать содержание предложения, абзаца, соотнося его с темой, основной идеей, авторской позицией; 4) представлять информацию в виде графика, таблицы, диаграммы, схемы, инфографики, в том числе с помощью информационных коммуникационных технологий.		
6	Раздел 6. Свободное время как показатель развития общества.	1) Иметь представление о принципах орфографии; 2) прогнозировать содержание текста по таблице; 3) участвовать в дебатах на тему тайм-менеджмента, аргументируя собственную позицию и предлагая разные пути решения проблемы. 1) Выделять слова в тексте с помощью прописной буквы; 2) писать тексты-описания и тексты-повествования в различных жанрах, используя средства воздействия на читателя.	Проверочная работа №3	
7	Раздел 7. Толерантность и диалог межнациональных культур. Социальное неравенство как глобальная проблема общества.	1) Иметь представление о функционально-стилевом расслоении лексики; 2) соблюдать синтаксические и стилистические нормы;	Эссе-рассуждение	

		3) строить развЎрнутый монолог (рассуждение на заданную тему, убеждение), включающий не менее 3-х микротем в пределах социально-экономической и учебно-научной сфер. 1) Использовать узкоспециальную лексику, профессионализмы; 2) развить речевую деятельность; 3) использовать приемы просмотрового чтения, сканирования и детального чтения. 1) Писать научное эссе, статью с использованием научной педагогической лексики; 2) корректировать и редактировать все имеющиеся недочеты в тексте, учитывая цель, целевую аудиторию, ситуацию общения и воздействие на читателя.		
8	Раздел 8. Научно-технический прогресс: интеллект искусственный и естественный.	1) Обладать знаниями о классификации функциональных стилей; 2) строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках социально-культурной, социально-экономической и учебно-научной сфер. 1) Иметь представление о грамматических признаках краткой формы страдательного причастия; 2) строить развернутый монолог для публичного выступления в рамках учебно-научной сферы. 1) Иметь понимание роли цитирования во вторичных текстах и знаках препинания	Письменные ответы на вопросы	

		при цитировании; 2) иметь навыки цитирования.		
9	Раздел 9. Театр в современном мире.	1) Использовать изобразительно-выразительные средства; 2) находит в тексте тропы и фигуры речи. 1) Употреблять фразеологизмы; 2) составлять тексты, задействуя устойчивые словосочетания. 1) Определять типы и языковые особенности фольклорных текстов; 2) Осмыслять значение социального театра как одного из актуальных направлений театрального искусства. 1) Составлять тексты с применением фразеологических оборотов.	Тестирование	
10	Раздел 10. Современное общество. Проблемы миграции.	1) Применять разговорную фразеологию; 2) иметь представление о речевых клише и штампах. 1) Обогатить словарный запас, используя крылатые фразы; 2) сформировать коммуникативные компетенции. 1) Осознавать значение устойчивых словосочетаний в научном стиле текста на тему социальной роли миграции. 1) Иметь представление о применение изобразительно-выразительных средств, стилистических фигур и других приемов в тексте.	Проверочная работа №4	
11	Раздел 11. Современная медицина XXI века.	1) Иметь понимание правил использования знаков препинания в предложениях с обособленными	Письменные ответы на вопросы	

		членами. 2) Использовать синонимичные синтаксические конструкции (союзные и бессоюзные предложения, сложные и простые предложения) как источник богатства и разнообразия речи. 3) Иметь знания об особенностях пунктуации в предложении с вводными и вставными конструкциями.		
12	Раздел 12. Молодежная культура: проблемы молодого поколения.	1) Составлять тексты с вводными и вставными конструкциями. 1) Иметь знания о классификации видов связей в предложении. 1) Различать виды связи в предложениях текстового материала на тему "Молодежь как социальная группа".	Тестирование	
13	Раздел 13. Мир и безопасность	1) Различать основные направления русской орфографии; 2) оценивать прослушанный материал с точки зрения убедительности, критически оценивая его; соблюдать орфографические нормы при употреблении Ъ и Ь.	Контрольная работа (диктант)	
14	Раздел 14. Историческое наследие и память.	1) Иметь представление о пунктуации в предложениях с вводными и вставными конструкциями; 2) интерпретировать содержание фрагмента текста, соотнося его с темой, основной идеей, авторской позицией; использовать знаки препинания в сложных предложениях с разными	Итоговое тестирование	

		видами связи. 1) Иметь понимание стилистических и семантических различий конструкций 1) Сравнивать стилистические особенности текстов (композиционные, языковые и жанровые), учитывая тему, основную мысль, проблему, цель, целевую аудиторию, позицию автора и воздействие, произведенное на читателя.		
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Типовая учебная программа по учебному предмету «Русская литература»
	2	Русская литература. Учебник. 11 класс, 2020.//https://rnpc.almatykitap.kz/index.php?id=436&#
	3	М., Батырбекова Р., Имангожина О. Русская литература: Учебник. – А.: Жазушы, 2015
	4	Лактионова Н., Забинякова Г. Русская литература: Хрестоматия. 11 класс, часть 1, общественно-гуманитарное направление, 2020
Дополнительная учебная литература:	1	Хрестоматия. 11 класс, часть 2, общественно-гуманитарное направление, 2020
	2	Лактионова Н., Забинякова Г. Русская литература: Методическое руководство. 11 класс, часть 1, часть 2, общественно-гуманитарное направление, 2020
	3	Ахматова А. Поэма «Реквием», 2013: 36 стр. Формат: 120x190 ttps://www.livelib.ru/book/1000936348-rekviem - anna-ahmatova
	4	Емельянова О., Савельева В., Лукпанова Г. Русская литература: Методическое пособие. –А.:Жазушы, 2019

Разработчик (ики) _____ Сәрсенбі Г.М.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 5 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

Ф.06.2-11. Издание 4.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Русская литература

Специальность: **07210100 – «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101- «Мясник»**

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов: 96, кредитов 4
Разработчик (-и) _____ Сәрсенбі Гүлжамал Манапқызы
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол № 4 от «17» 02 2023 г.
Председатель _____ Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1. Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	**Типовая учебная программа технического и профессионального образования по дисциплине "Русская литература" аграрно-технологического направления** **Глава 1. Общие положения** Типовая учебная программа по дисциплине "Русская литература" аграрно-технологического направления разработана в соответствии с приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года №1 "Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования, приложение 26. Целью дисциплины "Русская литература" является приобщение обучающихся к богатствам русской и мировой художественной литературы, развитие их способности эстетического восприятия и оценки произведений литературы и отраженных в ней явлений жизни, формирование эстетических вкусов, потребностей, гражданской идейно-нравственной позиции. Изучение данной дисциплины должно воздействовать на интеллектуально-нравственное и мировоззренческое развитие личности, на освоение передовых современных технологий, использование и трансферт которых способны обеспечить личностный профессиональный и карьерный рост.
Формируемая компетенция	1) Применение знаний о русском языке, соблюдение норм (орфоэпических, орфографических, пунктуационных, лексических, грамматических, стилистических) литературного языка и правил речевого этикета в устной и письменной речи в разных сферах и ситуациях общения; 2) формирование понимания ценности литературы как духовного наследия в условиях глобализации современного мира;

	3) совершенствование навыков критического анализа, сравнения, обобщения, умения устанавливать аналогии и причинно-следственные связи, классифицировать явления, строить логические и критические рассуждения, умозаключения и выводы на основе анализа произведений; 4) формирование духовной и интеллектуальной потребности читать, совершенствовать навыки критического чтения и интерпретации текста, развивая творческие способности каждого обучающегося; 5) развитие коммуникативных навыков на основе глубокого понимания, анализа идейно-художественного, социально-исторического и духовно-эстетического аспектов произведений различных жанров; 6) совершенствование навыков оценивания содержания произведения, литературно-критических статей в устной или письменной форме, проявляя компетентность в области исследовательской культуры; 7) совершенствование способностей контекстного рассмотрения литературных явлений, умения сопоставлять литературные факты, проводить аналогии, выстраивать литературные параллели; 8) понимание сущности и социальной значимости будущей профессиональной деятельности, проявление к ней устойчивого интереса.
Постреквизиты	Русская литература 20 века, казахская литература (тематика, творческий метод, жанровая система, особенности стиля)
Пререквизиты	Русская литература18-19 веков, казахская литература, введение в литературоведение, УНТ
Необходимые средства обучения, оборудование	1. Интерактивная доска; 2.Мультимедийный проектор; 3. Персональный компьютер, ноутбук, смартфон; 4. Учебные видеофильмы, аудиозаписи, презентации; 5. Цифровые ресурсы для использования в процессе обучения: – «Duolingo» сайт

	– «Memrise» портал – «Udemy» сайт – «edX» сайт – «Skillshare» сайт – «Лекториум» сайт – «Универсариум» сайт – Национальный центр информатизации образования http://www.nci.kz
Контактная информация преподавателя (ей):	Контактная информация преподавателя:
Сәрсенбі Г.М.	тел.: 87054225350
	e-mail: gultv60@mail.ru

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Русская литература	4/96	24	24	24	24				
Всего:									
Итого на обучение по дисциплине/модулю	4/96	24	24	24	24				

2. Распределение часов по семестрам

3. Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. Лишние люди.									
1	1) Понимать термины: золотой век, онегинская строфа, мотив, роман в стихах, психологизм, фабула;	1.1. Образы "лишних людей" в русской литературе.	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	Изучение новой темы
2	2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции;	Тема 1.1.1. А. С. Пушкин. "Евгений Онегин".	2	2				Хронологическая таблица «История создания романа»	Изучение новой темы
3	3) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения,	Тема 1.1.2. И. А. Гончаров "Обломов".	2	2				Написать эссе-рассуждение	Изучение новой темы

	выражая собственное мнение о теме и образах;								
Раздел 2. Герой нашего времени									
4	1) Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своЎ отношение к услышанному или прочитанному;	2.1. Образ современника в литературе XIX-XX вв.	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы
5	2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции;	Тема 2.1.1. М. Ю. Лермонтов. "Герой нашего времени".	2	2				Структурная таблица «Композиция романа»	Изучение новой темы
6	3) пересказывать текст произведения или эпизод романа "Плаха", раскрывающий социальные, нравственные проблемы, творчески переосмысливая содержание и используя образные средства;	Тема 2.1.2. Ч. Т. Айтматов "Плаха".	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы
Раздел 3. Человек и право.									
7	1) Самостоятельно находить в тексте и	3.1. Вопросы нравственных ценностей в	2	2				Составить кластер	Изучение новой темы

	выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции;	русской литературе.							
8	2) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос о влиянии социально-экономической обстановки в стране, на усиление социальной напряженности, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах;	Тема 3.1.1. Ф. М. Достоевский.	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы
9	3) определять тематику и проблематику произведения, опираясь на художественные особенности текста;	Роман "Преступление и наказание".	2	2				Составить зеркальный синквейн	Изучение новой темы
10	5) характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей;	Тема 3.1.2. Н. А. Островский.	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы
11	6) анализировать художественный мир произведения, представляя идею или взаимоотношения героев	Пьеса "Бесприданница".	2	2				Составить кластер «Бесприданница»	Изучение новой темы

	в различных формах представления информации (символы, формулы, законы, буктрейлеры);								
12	7) определять способы выражения авторского отношения к экономическим переменам в обществе 60-х годов 19 в., к героям, их проблемам, поясняя позицию автора примерами из текста произведения "Деньги";	Тема 3.1.3. Э. Золя "Деньги".	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	Изучение новой темы
Раздел 4. Семейные ценности.									
13	1) Понимать термины: золотой век, мотив, роман-эпопея, психологизм, фабула;	"Мысль семейная" в русской литературе.	2	2				Составить синквейн	Изучение новой темы
14	2) составлять план сочинения на тему "Социальные, исторические и нравственные проблемы в романе "Война и мир";	Тема 4.1.1. Л. Н. Толстой.	2	2				Составить хронологическую таблицу	Изучение новой темы
15	3) пересказывать текст произведения или эпизод, указывающий на влияние экономической, социально-политической системы государства на моральное и духовное	Роман-эпопея "Война и мир".	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	Изучение новой темы

	состояние общества, творчески переосмысливая содержание и используя образные средства;								
16	4) характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей;	Тема 4.1.2. А. В. Вампилов. "Старший сын".	2	2				Создать зеркальный кластер	Изучение новой темы
Раздел 5. Человек в эпоху перемен									
17	1) Понимать термины: ретроспекция, серебряный век, имажинизм, символизм, акмеизм, футуризм;	5.1. Значимость культурных ценностей на примере произведений русской и мировой литературы.	2	2				Создать буктрейлеры	Изучение новой темы
18	2) давать оценку произведению с точки зрения эстетического воздействия на читателя, объясняя собственное отношение к идее, героям в форме устных и письменных высказываний	Тема 5.1.1. Р. Брэдбери. "Улыбка".	2	2				Презентация по творчеству поэта	Изучение новой темы
19	3) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции на последствия мирового технического	Тема 5.1.2. Б. Пастернак. "Доктор Живаго".	2	2				Презентация по творчеству писателя	Изучение новой темы

	прогресса;								
20	4) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на литературный материал, выражая собственное мнение о теме, проблеме, системе образов;	Тема 5.1.3. Т. Драйзер "Финансист".	2	2				Творческое письмо писателю	Изучение новой темы
21	5) определять жанр и его признаки (синкретический жанр), особенности лирики серебряного века;	Тема 5.1.4. С.А. Есенин. Лирика.	2	2				Заучивание наизусть стихотворения	Изучение новой темы
22	6) определять роль эпизода, его взаимосвязь с тематикой и проблематикой произведения на основе анализа художественных средств и приемов;	Тема 5.1.5. С. Есенин. Поэма "Анна Снегина".	2	2				Анализ поэмы	Изучение новой темы
23	7) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического содержания произведения;	Тема 5.1.6. А. Блок Стихи из сборника "Страшный мир", цикл "Стихи о прекрасной даме".	2	2				Составить зеркальный кластер	Изучение новой темы
24	8) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с	Тема 5.1.7. А. Блок Поэма "Двенадцать".	2	2				Анализ поэмы	

	собственным мнением;								
Раздел 6. Человек в эпоху тоталитарного режима									
25	1) Понимать содержание художественного произведения и его роль в литературном процессе, критически осмысливая, выражать своЎ отношение к услышанному или прочитанному;	6.1. Восприятие социального заката как необходимость говорить правду о своем времени.	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы
26	4) пересказывать текст произведения или эпизод, творчески переосмысливая содержание, сохраняя авторское своеобразие;	Тема 6.1.1. М. А. Булгаков. "Мастер и Маргарита".	2	2				Составить зеркальный кластер	Изучение новой темы
27	5) определять жанр и его признаки (синкретический жанр);	Тема 6.1.2. А. Рыбаков. "Дети Арбата".	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	
28	6) определять роль композиции в раскрытии авторского замысла (тематики, проблематики, образов героев);	Тема 6.1.3. А. Ахматова. Лирика.	2	2				Составить кластер «Поэт»	Изучение новой темы
29	8) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического	Тема 6.1.4. А. Ахматова "Реквием".	2	2				Составить зеркальный кластер	Изучение новой темы

	содержания произведения;								
30	9) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением	Тема 6.1.5. Е. Замятин. "Мы".	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	Изучение новой темы
31	1) Понимать содержание художественного произведения и его роль в литературном процессе, критически осмысливая, выражать своҰ отношение к услышанному или прочитанному;	7.1. Проблема нравственного выбора в экстремальных условиях.	2	2				Написать эссе-рассуждение	Изучение новой темы
32	2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с проблематикой и выражением авторской позиции;	Тема 7.1.1. В. Быков "Сотников".	2	2				Хронологическая таблица	Изучение новой темы
33	3) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на литературный материал, выражая собственное мнение о теме, проблеме,	Тема 7.1.2. Тема Великой Отечественной войны в творчестве казахстанских авторов.	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы

	системе образов								
34	4) определять тематику и проблематику произведения, опираясь на художественные особенности текста;	Г. Мусрепов "Солдат из Казахстана".	2	2				Создать устный портрет героя войны	Изучение новой темы
35	5) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического содержания произведения;	Тема 7.1.3. Б.Л.Васильев Повесть "А зори здесь тихие".	2	2				Составить презентацию «У войны не женское лицо»	Изучение новой темы
36	6) анализировать художественный мир произведения, представляя произведения в различных формах (инсценировка, буктрейлер);	Тема 7.1.4. В.Л. Кондратьев "Сашка".	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	Изучение новой темы
37	7) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением;	Тема 7.1.5. Е.М.Ремарк "Три товарища".	2	2				Создать устный портрет героя войны	Изучение новой темы
38	8) анализировать средства и приемы создания образов, художественного пространства и времени, изобразительные	Тема 7.1.6. Военная тематика в лирике Д. Самойлова.	2	2				Составить кластер «Лирика войны»	Изучение новой темы

	средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять, с какой целью их использует автор;								
39	9) давать критическую оценку произведению с точки зрения нравственной и эстетической ценности, авторских приемов, объясняя собственное отношение к проблематике текста в форме устных и письменных высказываний;	Тема 7.1.7. Н.А. Заболоцкий. Лирика.	2	2				Заучивание наизусть стихотворения	Изучение новой темы
40	10) сопоставлять произведения (или фрагменты) русской, казахской и мировой литературы с точки зрения нравственной и эстетической ценности, объясняя общие и отличительные признаки, позицию авторов.	Тема 7.1.8. Е. Евтушенско. Стихи о войне.	2	2				Кластер «Война»	Изучение новой темы
41	8) анализировать средства и приемы создания образов, художественного пространства и времени, изобразительные средства и фигуры	Тема 7.1.9. Военная тематика в лирике Б.Окуджава.	2	2				Презентация «Бардовская поэзия»	Изучение новой темы

	поэтического синтаксиса, объяснять, с какой целью их использует автор;								
42	9) давать критическую оценку произведению с точки зрения нравственной и эстетической ценности, авторских приемов, объясняя собственное отношение к проблематике текста в форме устных и письменных высказываний;	Тема 7.1.10. В.С. Высоцкий. Стихи о войне.	2	2				Анализ стихотворения	Изучение новой темы
43	10) сопоставлять произведения (или фрагменты) русской, казахской и мировой литературы с точки зрения нравственной и эстетической ценности, объясняя общие и отличительные признаки, позицию авторов.	Тема 7.1.11. А.Т. Твардовский "Василий Теркин".	2	2				Кластер «Лирика войны»	Изучение новой темы
Раздел 8. Тема нравственного выбора.									
44	1) Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской	8.1. Личность и современность. Тема свободы.	2	2				Составить презентацию	Изучение новой темы

	позиции;								
45	2) составлять план эссе, критической статьи, сочинения на литературные и свободные темы.	Тема 8.1.1. А.В. Вампилов "Утиная охота".	2	2				Анализ пьесы	Изучение новой темы
46	3) пересказывать текст произведения или эпизод, творчески переосмысливая содержание, сохраняя авторское своеобразие;	Тема 8.1.2. О. Сулейменов. Лирика.	2	2				Кластер «Поэт»	Изучение новой темы
47	4) определяет тематику и проблематику произведения, опираясь на художественные особенности текста;	Тема 8.1.3. А. Горький	2	2				Дать письменные ответы на вопросы	Изучение новой темы
48	5) определять роль композиции в раскрытии авторского замысла (тематики, проблематики, образов героев);	"Старуха Изергиль".	2	2				Анализ	Изучение новой темы
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		96	96					

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	Раздел 1. Лишние люди.	1) Понимать термины: золотой век, онегинская строфа, мотив, роман в стихах, психологизм, фабула; 2) иметь понимание в вопросах экономической теории в романе Пушкина "Евгений Онегин". 1) Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, отражение состояния русского общества накануне социальных и экономических реформ, критически осмысливая, выражать своЎ отношение к услышанному или прочитанному; 2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции; 3) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах; 4) определять жанр и его признаки (роман-эпопея, роман в стихах, психологический роман и другие), особенности философской лирики. 5) характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей	Хронологическая таблица «История создания романа»	

2	Раздел 2. Герой нашего времени.	1) Понимать содержание художественного произведения, его проблематику, критически осмысливая, выражать своЎ отношение к услышанному или прочитанному; 2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции; 3) составлять план сочинения на литературные и свободные темы; 3) составлять план сочинения на литературные и свободные темы; 5) определять роль композиции в раскрытии идеи произведения, образов героев; 6) характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей; 7) анализировать художественный мир произведения, представляя идею или взаимоотношения героев в различных формах представления информации; 8) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, поясняя позицию автора примерами из текста; 9) писать творческие работы (эссе, сочинения на литературные и свободные темы, аннотации) логично и последовательно, опираясь на литературный материал, используя точный и образный язык, выражая свое мнение об актуальности произведения; 10) сравнивать художественное	Составить презентацию. Написать эссе-рассуждение.	

		произведение с произведениями других видов искусства, характеризуя сходства и различия, влияющие на целостное восприятие образов, оценивая степень эмоционального воздействия.		
3	Раздел 3. Человек и право.	1) Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции; 2) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос о влиянии социально-экономической обстановки в стране, на усиление социальной напряженности, ссылаясь на текст произведения, выражая собственное мнение о теме и образах; 3) определять тематику и проблематику произведения, опираясь на художественные особенности текста; 4) анализировать эпизоды, определяя их роль и место в композиции произведения, объяснять значение эпизода для раскрытия идейно-тематического замысла; 5) характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей; 6) анализировать художественный мир произведения, представляя идею или взаимоотношения героев в различных формах представления информации (символы, формулы, законы, буктрейлеры); 7) определять способы выражения авторского отношения к экономическим переменам в обществе 60-х годов 19 в., к героям, их проблемам, поясняя позицию	Структурная таблица «Композиция произведения». Создать презентацию	

		автора примерами из текста произведения "Деньги"; 8) сопоставлять произведения (или фрагменты) русской, казахской и мировой литературы с точки зрения эстетического воздействия на читателя, объясняя общие и отличительные признаки.		
4	Раздел 4. Семейные ценности.	1) Понимать термины: золотой век, мотив, роман-эпопея, психологизм, фабула; 2) составлять план сочинения на тему "Социальные, исторические и нравственные проблемы в романе "Война и мир"; 3) пересказывать текст произведения или эпизод, указывающий на влияние экономической, социально-политической системы государства на моральное и духовное состояние общества, творчески переосмысливая содержание и используя образные средства; 4) определять жанр и его признаки (роман-эпопея, роман в стихах, психологический роман и другие), особенности философской лирики; 5) определять роль композиции в раскрытии идеи произведения, образов героев; 6) анализировать эпизоды, определяя их роль и место в композиции произведения, объяснять значение эпизода для раскрытия идейно-тематического замысла; 7) характеризовать героев произведения, определяя их роль и значение в системе персонажей; 8) анализировать средства и приемы создания образов, изобразительные средства	Составить хронологическую таблицу. Дать письменные ответы на вопросы	

		и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять их воздействие на читателя; 9) писать творческие работы логично и последовательно, опираясь на литературный материал, используя точный и образный язык, выражая свое мнение об актуальности произведения; 10) сравнивать художественное произведение с произведениями других видов искусства, характеризуя сходства и различия, влияющие на целостное восприятие образов, оценивая степень эмоционального воздействия; 11) оценивать устные и письменные высказывания (свои, одноклассников и другие) с точки зрения полноты и глубины раскрытия темы, композиционного и стилевого единства, фактологической точности и эмоционального воздействия на слушателя или читателя.		
5	Раздел 5. Человек в эпоху перемен	1) Понимать термины: ретроспекция, серебряный век, имажинизм, символизм, акмеизм, футуризм; 2) давать оценку произведению с точки зрения эстетического воздействия на читателя, объясняя собственное отношение к идее, героям в форме устных и письменных высказываний; 3) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции на последствия мирового технического прогресса; 4) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на	Создать устный портрет героя. Написать творческое письмо автору.	

		литературный материал, выражая собственное мнение о теме, проблеме, системе образов; 5) определять жанр и его признаки (синкретический жанр), особенности лирики серебряного века; 6) определять роль эпизода, его взаимосвязь с тематикой и проблематикой произведения на основе анализа художественных средств и приемов; 7) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического содержания произведения; 8) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением; 9) анализировать средства и приемы создания образов, художественного пространства и времени, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса, объяснять, с какой целью их использует автор.		
6	Раздел 6. Человек в эпоху тоталитарного режима	1) Понимать содержание художественного произведения и его роль в литературном процессе, критически осмысливая, выражать свое отношение к услышанному или прочитанному; 2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с проблематикой и выражением авторской позиции, с его сатирическим изображением обострений и противоречий как социального, экономического, так и религиозного	Заучивание наизусть отрывка. Составить кластер.	

		характера; 3) составлять план эссе, критической статьи, сочинения на литературные и свободные темы; 4) пересказывать текст произведения или эпизод, творчески переосмысливая содержание, сохраняя авторское своеобразие; 5) определять жанр и его признаки (синкретический жанр); 6) определять роль композиции в раскрытии авторского замысла (тематики, проблематики, образов героев); 7) определять роль эпизода, его взаимосвязь с тематикой и проблематикой произведения на основе анализа художественных средств и приемов; 8) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического содержания произведения; 9) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением; 10) писать творческие работы (эссе, сочинения на литературные и свободные темы, аннотации) логично и последовательно, опираясь на литературный материал, используя точный и образный язык, выражая свое мнение об актуальности произведения; 11) сравнивать художественное произведение с произведениями других видов искусства, характеризуя сходства и различия, влияющие на целостное		

		восприятие образов, оценивая степень эмоционального воздействия.		
7	Раздел 7. Война в судьбах людей	1) Понимать содержание художественного произведения и его роль в литературном процессе, критически осмысливая, выражать свое отношение к услышанному или прочитанному; 2) самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с проблематикой и выражением авторской позиции; 3) давать развернутый аргументированный ответ на проблемный вопрос, ссылаясь на литературный материал, выражая собственное мнение о теме, проблеме, системе образов. 4) определять тематику и проблематику произведения, опираясь на художественные особенности текста; 5) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического содержания произведения; 6) анализировать художественный мир произведения, представляя произведения в различных формах (инсценировка, буктрейлер); 7) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением; 8) анализировать средства и приемы создания образов, художественного пространства и времени, изобразительные средства и фигуры поэтического синтаксиса,	Кластер «Лирика войны». Презентация «У войны не женское лицо».	

		объяснять, с какой целью их использует автор; 9) давать критическую оценку произведению с точки зрения нравственной и эстетической ценности, авторских приемов, объясняя собственное отношение к проблематике текста в форме устных и письменных высказываний; 10) сопоставлять произведения (или фрагменты) русской, казахской и мировой литературы с точки зрения нравственной и эстетической ценности, объясняя общие и отличительные признаки, позицию авторов.		
8	Раздел 8. Тема нравственного выбора.	1) Самостоятельно находить в тексте и выразительно читать наизусть цитаты, фрагменты, связанные с выражением авторской позиции; 2) составлять план эссе, критической статьи, сочинения на литературные и свободные темы. 3) пересказывать текст произведения или эпизод, творчески переосмысливая содержание, сохраняя авторское своеобразие; 4) определяет тематику и проблематику произведения, опираясь на художественные особенности текста; 5) определять роль композиции в раскрытии авторского замысла (тематики, проблематики, образов героев); 6) характеризовать героев произведения, определяя их роль в раскрытии идейно-тематического содержания произведения; 7) анализировать художественный мир произведения, представляя произведения в	Составить буктрейлер. Составить зеркальный кластер.	

		различных формах (инсценировка, буктрейлер); 8) определять способы выражения авторского отношения к героям, проблемам, сопоставляя позицию автора с собственным мнением; 9) писать творческие работы (эссе, сочинения на литературные и свободные темы, аннотации) логично и последовательно, опираясь на литературный материал, используя точный и образный язык, выражая свое мнение об актуальности произведения; 10) сравнивать художественное произведение с произведениями других видов искусства, характеризуя сходства и различия, влияющие на целостное восприятие образов, оценивая степень эмоционального воздействия; 11) оценивать устные и письменные высказывания (свои, одноклассников и другие) с точки зрения полноты и глубины раскрытия темы, композиционного и стилевого единства, фактологической точности и эмоционального воздействия на слушателя или читателя.		
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Типовая учебная программа по учебному предмету «Русская литература»
	2	Русская литература. Учебник. 11 класс, 2020.//https://rnpc.almatykitap.kz/index.php?id=436&#
	3	М., Батырбекова Р., Имангожина О. Русская литература: Учебник. – А.: Жазушы, 2015
	4	Лактионова Н., Забинякова Г. Русская литература: Хрестоматия. 11 класс, часть 1, общественно-гуманитарное направление, 2020
Дополнительная учебная литература:	1	Хрестоматия. 11 класс, часть 2, общественно-гуманитарное направление, 2020
	2	Лактионова Н., Забинякова Г. Русская литература: Методическое руководство. 11 класс, часть 1, часть 2, общественно-гуманитарное направление, 2020
	3	Ахматова А. Поэма «Реквием», 2013: 36 стр. Формат: 120x190 ttps://www.livelib.ru/book/1000936348-rekviem - anna-ahmatova
	4	Емельянова О., Савельева В., Лукпанова Г. Русская литература: Методическое пособие. –А.:Жазушы, 2019

Разработчик (ики) _____ Сәрсенбі Г.М.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №5 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

Ф.06.2-11. Издание 4.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
"17" 02 2023г.

Рабочая учебная программа
Дисциплина Иностранный язык

Специальность: 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов

Квалификация: 3W0720101 -- Мясник

Форма обучения очное на базе _____ среднего образования
Общее количество часов 120, **кредитов** 5

Разработчик (-и) _____Нурмуханбетова Айман Максутовна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №4 от " 17 "02. 2023г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна
(подпись)

2023 г

Пояснительная записка

Цельизучениядисциплины	"Иностранный язык" является формирование высокого уровня языковых навыков, а также развитие педагогических навыков посредством: различных задач, способствующих анализу, оценке и творческому мышлению; воздействию широкого спектра разговорных и письменных источников; изучения базовых методических и педагогических технологий в процессе обучения иностранному языку.
Формируемаякомпетенция	**Знать:** • лексичекий минимум в объеме 4000 лексических единиц общего и терминологического характера • необходимого фактического материала в рамках профессиональных сферы; **Уметь:** • анализировать оценивать социальную информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа • грамотноиспользоватьязыковыеединицы **Владеть:** • иностранном языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников
Постреквизиты	После изучения данной дисциплины студенты могут продолжить изучение профессионально ориентированного английского языка по соответствующим специальностям, а также совершенствовать свои знания в области делового английского языка. Изучение данной дисциплины позволит также принять участие в конкурсе на получение стипендииIREX для обучения в вузах англоязычных стран по программе бакалавриата и магистратуры
Пререквизиты	Данный курс английского языка предусматривает средний уровень владения английским языком. Студенты должны владеть следующими навыками: правильным произношением английских слов, уметь читать и переводить на русский язык тексты на деловые темы: написать письмо, понимать на слух сообщения и диалоги на деловые темы, уметь вести беседу на деловые темы
Необходимые средства обучения, оборудование	1.компьютеры 2.учебники 3.видеофильмы 4.мультимедийные презентации 5.раздаточный материал 6.дидактические материалы

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		**2 курс**		**3курс**		**4 курс**	
		1 семестр	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6 семестр**	**7 семестр**	**8 семестр**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Иностранный язык	120								
Всего:	120								
Всего обучения модулям	120\5								

The standard curriculum of technical and vocational education in the discipline "Foreign language" of the agrarian and technological direction

Chapter 1. General provisions

1.**The standard curriculum for the discipline** "Foreign language" of the agrarian and technological direction was developedin accordance with the orders of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan dated November 8, 2012No. 500 "On approval of standard curricula of primary, basic secondary, general secondary Education of the Republic of Kazakhstan" (registered in the Register of State Registration of Regulatory Legal Acts of the Republic of Kazakhstan under No. 8170) and the Minister of Education of the Republic of Kazakhstan dated August 3, 2022 No. 348 "On approval of State mandatory standards of preschool education and training, primary, basic secondary and general secondary, technical and vocational, post-secondary education" (registered in the Register of State Registration of Regulatory Legal Acts of the Republic of Kazakhstan under No. 29031).

2. **The purpose of teaching the discipline** "Foreign language" is the formation of a high level of language skills, as well as thedevelopment of pedagogical skills through: various tasks that contribute to analysis, evaluation and creative thinking; the impact of a wide range of spoken and written sources; the study of basic methodological and pedagogical technologies in the process of teaching a foreign language.

3. **The implementation of the academic discipline provides for the following tasks:**

1) to form knowledge, skills and abilities that contribute to successful social adaptation on the basis of learning a foreign language, considering its relationship with Kazakh and world literature and culture;

2) to foster patriotism, citizenship, and an active life position by means of the literature of the language being studied;

3) to form an understanding of the value of learning a foreign language in the conditions of globalization of the modern world; the ability to represent your country, its culture in terms of intercultural communication;

4) to improve the skills of critical thinking, comparison, generalization, the ability to establish analogies and cause-and-effectrelationships, to understand a wide range of unfamiliar vocabulary from the context; to speak with the appropriate level of fluency, accuracy, stress of words, intonation and style;

5) use speech means in accordance with the task of communication to express their feelings, thoughts and needs, planning and regulating their activities; possession of oral and written speech, monologue contextual speech;

6) to enable students to recognize and use language as a means of thinking, reflection, self-expression and teaching in other subjects, as well as as a tool for improving literacy; to introduce them to the language learning process, which includes the integration of linguistic, cultural and social components;

7) interact with peers for hypotheses and give opinions, comments and answers useful for students in order to use English in college and beyond; successfully communicate with native English speakers and non-native English speakers;
8) to form socio-cultural competence through familiarization with the culture, traditions and realities of the countries of the studied language within the framework of topics, spheres and situations corresponding to the course program.
words, intonation and style;

4. The content of the discipline consists of the following sections:
History of the agricultural industry, Natural disasters, Virtual Reality, Organic and inorganic worlds, Reading for pleasure,Electronics and automation in agriculture, Breakthrough Technologies, Energy, Establishing connections in biology, Soil.Tillage, research and reports on engines and devices / Scientific video, Work and inventions, STEM, recent advances in technology, Transport: yesterday, today, tomorrow.

Content: Using listening and speaking skills for a creative approach to solving problems and working together in groups, providing constructive feedback to their peers. Respect for different points of view. Evaluate and respond constructively to the feedback received, use feedback to establish personal learning goals. Organize and provide intelligible information for others. Build and defend a logical argument while speaking or writing. Develop cross-cultural sensitivity through reading and discussion. Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings. Use discussion or writing as a means of reflection and study of a number of views on the world.

The hearing. Understanding the main content of a free discussion, specific information and details of an argument in a lengthydiscussion without the support of a teacher on a wide variety of general and educational topics, including discussion on a limited number of unfamiliar topics. Recognition of the speaker's attitude or opinion(s) during free discussion on a large number of general and educational topics, including discussion on a limited number of unfamiliar topics. Definition of meaning from the context of free discussion. Points of view and the degree of explicit agreement between speakers on a number of common and educational topics. Definition of contradictions in arguments in a free discussion on a number of general and educational topics.

Speaking. The use of formal and informal styles of speech, handling complex questions and answering questions in order to obtain information within a wide variety of general and educational topics. Explaining and justifying one's own and someone else's point of view, evaluating and commenting on the opinions of other people within the growing variety of discussion content on a growing number of general and educational topics. Interaction with peers in order to put forward hypotheses on various general and educational topics. Managing the discussion and changing the language through paraphrasing and

correction during the discussion. The use of appropriate specific vocabulary and syntax within a number of general and educational topics.

Reading. Understanding the basic idea of voluminous texts, recognizing specific information and details from voluminous texts of various styles and genres on familiar topics, on topics from the curriculum and unfamiliar topics. Review reading of long texts in order to determine the content of texts that deserve more careful reading on a variety of general topics and topics from the curriculum. Reading various texts of fiction, scientific and journalistic literature on familiar and unfamiliar topics, as well as on topics from the curriculum. Draw conclusions based on the content of voluminous texts on a variety of familiar and topics from the academic program, as well as on some unfamiliar topics. Determination of the attitude and opinion of the author of voluminous texts on a variety of familiar topics and topics from the curriculum. Models for the development of long texts (the interval between paragraphs) on various general topics and topics from the curriculum. Using a wide variety of familiar and unfamiliar paper and digital information resources to clarify the meaning and in-depth understanding. Determination of inconsistency of arguments, comparison, analysis and synthesis of information in voluminous texts on various general topics and topics from the curriculum.

Letter. Individual planning, writing, editing and correction at the text level using a growing variety of vocabulary appropriateto the topic and genre, and correctly spelled out in a wide variety of written genres. Grammatically correct writing using a speech style to achieve an appropriate degree of formality in a growing variety of writing genres on a number of general and educational topics. Formulation of logical arguments with the support of a teacher and, if necessary, examples and reasons within a large number of written genres on familiar general and educational topics. Coherent writing at the text level, using various words-bundles on a number of familiar general and educational topics. Independent use of the corresponding plan at the text level on a number of general and educational topics. Reporting and responding to news and feelings in correspondence through various functions. Punctuation in written works at the level of the text with a high degree of correctness.

Use of English. The use of a variety of compound and complex nominal phrases, a variety of set pointers for calculable and uncountable nouns, as well as nominal phrases, a variety of compound adjectives, adjectives as a participle, comparative degree structures, as well as amplifying adjectives on a variety of common familiar topics and topics from the curriculum, a wide variety of structures of determinants and predeterminates, a wide range of varieties of questions, relative, demonstrative, indefinite, quantitative pronouns, as well as the structures of reflexive pronouns on various common familiar topics and topics from the curriculum. The use of perfect long forms, as well as a number of perfect forms in the real and passive voice with the help of the circumstances of time – so far, lately, all my life), various forms of valid and passive pledges in the future and

future extended tense, a wide variety of forms of valid and passive pledges in the present, past and past perfect tense in narrative sentences and indirect speech, forms of valid and passive pledges in the present extended and past extended tense on a variety of common topics and familiar topics from the curriculum.
The use of various statements of indirect speech and interrogative forms on a number of familiar general and educational topics, structures of adverbs in a comparative degree with correct and incorrect adverbs, pre-verbal, post-verbal and extreme adverbs, a growing number of forms of modal verbs in the past tense, including must have, can't have, might have to express assumptions and conclusions about the past, prepositional phrases before nouns and adjectives, dependent prepositions following nouns, adjectives and verbs. The use of infinitive forms after an increased number of verbs and adjectives, gerund forms after many verbs and prepositions, many prepositional and phrasal verbs. A wide variety of unions on various familiar general and educational topics. If/ if only constructions in the third type of conditional sentences, the use of relative subordinate clauses, including with which on a variety of familiar general and educational topics.
5. **When developing educational programs, the educational organization has the opportunity to:**
1) choose different learning technologies, forms, methods of organization and types of control of the educational process;
2) distribute the total amount of hours of study time into sections and topics (from the amount of hours allocated for the study of the discipline);
3) change the sequence of sections and topics of the discipline based on specific arguments and facts;
4) change the volume of hours in topics and change the content of the discipline by no more than 25%: depending on the requirements of employers and in order to deepen and expand the list of sections and topics, introduce a regional component and include elements in the direction of training in the study of certain sections, subsections and topics.
6. The amount of training load ranges from 96 -120 hours (4-5 credits), depending on the directions and qualifications of training.
7. During the implementation of the academic discipline, it is planned to check notebooks and written works.

1. 3. Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и Темы занятий	Всего часов	Из них			Тип занятия	Самостоятельная работа студента	Самостоятельная работа студента с педагогом
				Теоретические	Лабораторно-практические	ндивидуальные			
	Module 1. History of the agricultural industry.		120						
1	Perceive the content and main objectives of the course through the acquaintance of agriculture in Kazakhstan; 2) find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills.	Theme 1.1. Interesting facts about Agriculture of Kazakhstan..		2			Theoretical Learning new materials	Ask questions and talk context on topic	Make the sentences with vocabulary,

2	1) Explain the content of audio and video material; 2) highlight specific information, issues and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	**Lesson 2.** Theme 1.2. Branches, problems, development.		2			Theoretical Learning new materials	Ask questions and talk context on topic	Answer the question and give the questions to each other
3	1) Use writing as a means of reflection; 2) make a plan for writing an article using headings	**Lesson-3**. Theme 1.3. Writing an article "What role does agriculture play in human life"?		2			Theoretical Learning new materials	Ask questions and talk context on topic	
4	Understand specific information and the main points in unsupported extended talk on a wide range of general and curricular topics,.	**Lesson-4** Interesting facts about genetics.		2					
5	Evaluate and comment on the	**Lesson-5** To talk about DNA. A world without disease		2					

	views of others in a growing variety of talk contexts on a growing range of general and curricular topics.								
6	Understand the detail of an argument in unsupported extended talk on a wide range of general and curricular topics.	**Lesson-6** Read and write. Myth busters (Physics, Chemistry, Biology)		2					
7	Talk on a wide range of general and curricular topics.	**Lesson-7** Writing an article. Famous people		2					
	Module 2. Natural Disasters .								
8	1) Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; 2) analyze the text, determine ways of expressing the author's attitude to what is written, give a detailed	**Lesson 8** Theme 2.1. Environmental Issues in Agriculture.		4			Theoretical Learning new materials	Make the sentences with vocabulary,	

	reasoned answer to a problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic..								
9	1) Appreciate and respond constructively to feedback from others; 2) demonstrate research and presentation skills.	**Lesson-9** Theme 2.2. Focus on Kazakhstan: reporting on the causes and consequences of natural disasters.		2			Theoretical Learning new materials	Use talk or writing as a means of reflecting on and exploring a range of perspectives on the world	Make the sentences with vocabulary ,
10	1) Perceive detailed information in an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of familiar topics; 2) analyze the text, determine ways of expressing the author's attitude to what is written, give a detailed reasoned answer to	**Lesson-10** Theme 2.3. Prediction and prevention of natural disasters.		4			Theoretical Learning new materials	Analyze talk and modify language through paraphrase and correction in talk on topic.	

	a problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic; 3) apply previously acquired knowledge of geography (CLIL, interdisciplinary communication)								
	Module 3. Virtual Reality.								
11	1) Use speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	**Lesson-11**Theme 3.2. Developing and evaluating for cars, tractors applications.		4			Theoretical Learning new materials	Presenting vocabulary, which is appropriate to topic and genre and which is spelt accurately;	Answer the question and give the questions to each other

12	1) Express your own opinion on the topic orally and in writing; 2) have skimming reading skills.	**Lesson 12** Theme 3.3. Expressing and justifying opinions about 2D games.		2			Theoretical Learning new materials	Emphasize written work at text level on topic with a good degree of accuracy;	
13	1) Apply the skills of analysis of rubrics and models to write an article; 2) use appropriate linking words.	**Lesson-13** Theme 3.4. Writing an article "Using a drone in a farm".		2			Theoretical Lesson of written knowledge control	Apply perfect continuous forms and a variety of simple perfect	
	Module 4. Organic and Non-organic Worlds.								
14	1) Express your own opinion on the topic orally and in writing; 2) possess reading and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups.	**Lesson 14** Theme 4.1. Discussing the difference between organic and non-organic food.		2			Theoretical Learning new materials	Presenting vocabulary, which is appropriate to topic and genre and which is spelt accurately;	
15	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL);	**Lesson 15.** Theme 4.2. Types of the GMOs. Benefit or harm .		2			Theoretical conversation	Answer the question and give the questions to each other	

	2) create a presentation on the topic; 3) give a detailed reasoned answer to a problematic question.								
	Module 5. Reading for Pleasure.								
16	1) Analyze the means and techniques for creating images, artistic space and time, visual means and figures, explain the purpose for which the author uses them	**Lesson-16** Theme 5.1. Learners read a Non-fiction Text.		2			Theoretical Lesson conversation	Make the questions and doing exercises	Answer the question and give the questions to each other
	Module 6. Electronics and automation in Farming.								
17	1) Possess reading and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) express their own opinion on the topic orally and in	**Lesson -17.** Theme 6.1. Investigate and report on the functions of mechatronics.		2			Theoretical Combined lesson	Make the questions on the topic	Make the sentences with vocabulary ,

	writing								
18	1) Possess the skills of research and presentation of the material; 2) analyze the text, determine the ways of expressing the author's attitude to the project, give a detailed reasoned answer to the problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic.	**Lesson 18.** Theme 6.2. Multiple intelligences self+study project.		2			Theoretical Combined lesson	Answer the question and give the questions to each other	
19	1) Explain detailed information on an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) use formal and informal language registers in conversations on a wide range of general and academic topics.	**Lesson 19.** Theme 6.3. The role of mechanization and automation of agricultural production.		2			Theoretical Lesson conversation	Net. Sources	

	Module7. Breakthrough technologies.								
20	1) Be proficient in Skimming Reading; 2) express their own opinion on the topic orally and in writing.	**Lesson 20.** Theme 7.1. Nanotechnology.		2			Theoretical Combined lesson	Answer the question and give the questions to each other	Answer the question and give the questions to each other
21	1) Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL). 3) express their	**Lesson -21.** Theme 7.2. Robotics in Farming.		2			Theoretical Combined lesson	Workingwithadditionalsources.	

	own opinion on the topic, problem.								
22	1) Evaluate oral and written statements (your own and peers) in terms of completeness and depth of disclosure of the topic; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 3) to use dialogical speech as a means for reflection and study of a whole range of points of view on the world.	**Lesson 22.** Theme 7.3. Innovative technologies of agricultural production of Kazakhstan.		2			Theoretical Combined lesson		Make the sentences with vocabulary,

	Module 8. Energy .								
23	1) Explain the content of audio and video material; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	**Lesson -23.** Theme 8.1. Using of the Solar Energy in Agriculture..	;	2			Theoretical Lesson of consolidation of knowledge and formation	Net. Sources	
24	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) use speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups.	**Lesson – 24**. Theme 8.2. Analysis of scientific film from different perspectives (physics, biology, economics).		2			Theoretical Project protection lesson	Net.Sources	Make the sentences with vocabulary,
25	1) Analyze and describe the	**Lesson-25.** Theme 8.3. Describing the process of		2			Theoretical Lesson of	Answer the question	

	processes of crops; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 3) use dialogical speech as a means for thinking about features and facts.	cultivation grain crops. Features and interesting facts.					consolidation of knowledge and formation	and give the questions to each other	
26	1) Possess the skills of research and presentation of the material; 2) analyze the text, determine the ways of expressing the author's attitude to the project, give a detailed reasoned answer to the problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion	**Lesson 26.** Theme 8.4. Independent project "The influence of solar energy on the growth and development of plants		2			Theoretical Lesson of consolidation of knowledge and formation		

	on the topic.								
	Module 9. Making connections in Biology.								
27	1) Apply the acquired knowledge in familiar and unfamiliar situations; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	**Lesson 27.** Theme 9.1. Introductory lessons.		2			Theoretical Project protection lesson	Emphasize written work at text level on topic with a good degree of accuracy;	Make the sentences with vocabulary,
28	1) Give a detailed reasoned answer to a problematic question; 2) express their own opinion on the topic, problem; 3) perceive the content of audio and video material.	**Lesson –28.** Theme 9.2. "Pesticides and agrochemicals".		2			Theoretical Lesson for learning new material	Emphasize written work at text level on topic with a good degree of accuracy;	Make the sentences with vocabulary,

29	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) use dialogical speech as a means for reflection and study of a number of points of view on the world.	**Lesson - 29**. Theme 9.3. Journey biological understanding		2			Theoretical Lesson of consolidation of knowledge and formation	Independent workwithcards	
	Module 10. Soil. Tillage.								
30	1) Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) find the necessary information aimed at developing speaking,	**Lesson - 30**. Theme 10.1. Introduction to the topic.		2			Theoretical Project protection lesson	Net.Sources	Make the sentences with vocabulary,

	writing, reading or listening skills								
31	1) Analyze the text, determine ways of expressing the author's attitude to what is written, give a detailed reasoned answer to a problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics..	**Lesson 30.** Theme 10.2. Analyzing the specific features sowing of agricultural crops		2			Theoretical Project protection lesson		
32	1) Possess the skills of research and presentation of the material; 2) apply previously	**Lesson - 32**. Theme 10.3. Independent project "Seeds".		2			Lesson of written knowledge control	Emphasize written work at text level on topic with a	Make the sentenc es with vocabul

	acquired knowledge on the basics of sowing agricultural crops.;							good degree of accuracy;	ary,
33	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) create a presentation on the topic; 3) use speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups.	**Lesson - 33**. Theme 10.4. Making PPT "Farms in the Future".		2			Theoretical Lesson of consolidation of knowledge and formation	Writing biography of famouse writers Emphasize written work at text level on topic with a good degree of accuracy;	
34	1) Express your own opinion on the topic, problem; 2) use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; 3) Apply speaking skills for creative and collaborative problem solving in groups.	**Lesson – 34** Theme 10.5. Weeds. Protection of plants from weeds, pests and diseases.		2			Theoretical Lesson for learning new material	Make up your own questions about the theme	Make the sentenc es with vocabul ary,
	Module 11.								

	Investigate and report on Engines and devices/Science video.								
35	1) Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills. .	**Lesson – 35** Theme 11.1. Introduction to the topic.		2			Theoretical Lesson of generalization and systematizatio n of knowledge	Working with additional sources.	
36	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL);	**Lesson - 36.** Theme 11.2. The History of Engines. Past tenses.		2			Theoretical Lesson for getting acquainted with new material		

	2) perceive detailed information in an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.								
37	1) Apply previously acquired knowledge of history; 2) possess the skills of research and presentation of the material.	**Lesson – 37.** Theme 11.3. Presenting the information through the PPT.		2			Theoretical Lesson for learning new material	Ask to complex questions to get information topic;	Make the sentences with vocabulary,
38	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings	**Lesson – 38**. Theme 11.4. Analysis of scientific film from different perspectives (physics, biology, economics).		2			Theoretical Lessons of integrated knowledge control	Communicate with peers to make hypotheses about topic	
	Module 12. Work and inventions.								

39	Use speaking and listening skills to solve problems creatively and cooperatively in groups	**Lesson – 39.** Theme 12.1. Amazing technologies and inventions in agriculture.		4			Theoretical Lesson of consolidation of knowledge and formation	Working with additional sources	Make the sentences with vocabulary,
40	1)Show specific information in unsupported extended talk on topic; 2)Ask to complex questions to get information topic;	**Lesson 40.** Theme 12.2. Considering success in farming.		2			Theoretical Project protection lesson		Make the sentences with vocabulary,
41	1) Communicate to news and feelings in correspondence through a variety of functions on topic; 2) Apply a wide variety of question types on topic.	**Lesson 41** Theme 12.3. Comparing analyzing and ranking inventions. Design your own future car.		2			Theoretical Project protection lesson		
	Module13. STEM.								

42	Plans and makes a brief outline of a written text, edits and proofreads texts of a range of genres and styles.	**Lesson- 42.** Theme 13.1. Intelligent energy storage.		4			Theoretical Lesson of written knowledge control	Working with additional sources	
43	Recognize inconsistencies in argument in extended talk on a range of general and curricular subjects.	**Lesson –43.** Theme 13.2. Discussing controversial issues Analyzing academic language.		2			Theoretical Lesson for learning new material	To make a dialogue with modal verbs	
44	Apply a variety of adjectives complemented by that, infinitive and wh- clauses on topic.	**Lesson –44.** Theme 13.3. Analysis of scientific film from different perspectives (physics, biology, economics).		2			Theoretical Lesson of getting new knowledge	Working with additional sources	
	Module 14. Recent advances in technology.								
45	Use talk or writing as a means of reflecting on and exploring a range of perspectives on the world	**Lesson- 45.** Theme 14.1. A variety of technological, mobile and application tools for personal, educational and professional use educational and professional use.		4			Theoretical Lesson of written knowledge control	To make a dialogue	Make the sentences with vocabulary,
46	Recognize inconsistencies in argument in extended talk on a range of general	**Lesson- 46**. Theme 14.2. Options for future careers. Producing information leaflets.		2			Theoretical Lesson of generalization and systematizatin	Read and translate the text	

	and curricular subjects.						of knowledge		
47	1) Recognize inconsistencies in argument in extended talk on a range of general and curricular subjects. 2) Ask and respond to complex questions to get information about a wide range of general and curricular topics.	**Lesson- 47** Theme 14.3. Recent Advances in Farming Technology.		2			Theoretical Project protection lesson	Read and translate the text	
	Module 15. Transport: Yesterday, Today, Tomorrow.								
48	Employ speaking and listening skills to solve problems creatively and cooperatively in groups;	**Lesson 48.** Theme 15.1. Introduction to the topic		4			Theoretical Project protection lesson	Read and translate the text	
49	Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings.	**Lesson- 49** Theme 15.2. Investigating the resources and processes involved in manufacturing vehicles.		2			Theoretical Combined lesson	Workingwit hadditionals ources	

50	Use talk or writing as a means of reflecting on and exploring a range of perspectives on the world.	**Lesson -50.** Theme 15.3. Analyzing the advantages and disadvantages of the use of agricultural machinery in crop production.		2			Theoretical Lesson for learning new material	Workingwit hadditionals ources	
51	Understand specific information and the main points in unsupported extended talk on a wide range of general and curricular topics, including talk on a limited range of unfamiliar topics	**Lesson – 51.** Theme 15.4. Analysis of scientific film from different perspectives (physics, transport, economics).		2			Theoretical Combined lesson	Talk about the special talen*ts and inventions*	Make the sentenc es with vocabul ary,
52	Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings.	**Lesson – 52**. Theme 15.5. Producing information leaflets about "Car sharing".		2			Theoretical Lesson for learning new material	Workingwit htextbookm a50terials	
53	Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings.	**Lesson – 53** Opinions about future career. Discussion.		2				To make a dialogue	Make the sentenc es with vocabul ary,

Chapter 3. Learning Outcomes and Assessment Criteria

Section name	Subsection name	Learning Outcomes	Evaluation criteria
History of the agricultural industry	Interesting facts about Agriculture of Kazakhstan	1) Perceive the content and main objectives of the course through an introduction to agriculture in Kazakhstan; 2) find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills.	1) Has a clear understanding of the importance of agricultural land; 2) highlights and structures specific information and main points; 3) interacts with peers, formulates questions.
	Branches, problems, development	1) Explain the content of audio and video material; 2) highlight specific information, issues and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	1) Demonstrates imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; 2) discusses with peers to make hypotheses on the topic; 3) interprets the meaning from the context in extended texts on the topic.
	Writing an article "What role does agriculture play in human life?"	1) Use writing as a means of reflection; 2) make a plan for writing an article using headings.	1) Writes an article on the topic according to the scheme, using the plan and headings; 2) uses linking words, conjunctions accurately and accurately; 3) modifies the appropriate headings, models and linking words for writing the article.
Nature Disasters	Environmental Issues in Agriculture	1) Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; 2) analyze the text, determine ways of expressing the author's attitude to what is written, give a detailed reasoned answer to a problematic issue, referring to the	1) Identifies the main features of the text; 2) discusses problems with peers to make hypotheses on the topic; 3) builds a statement based on the text, using active vocabulary; 4) expresses his attitude to the topic.

		text and expressing one's own opinion on the topic.	
	Focus on Kazakhstan: reporting on the causes and consequences of natural disasters	1) Appreciate and respond constructively to feedback from others; 2) demonstrate research and presentation skills.	1) Identifies specific information and highlights of the topic; 2) demonstrates relevant research skills; 3) skillfully uses various digital resources.
	Prediction and prevention of natural disasters	1)Perceivedetailed information in an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of familiar topics; 2) analyze the text, determine ways of expressing the author's attitude to what is written, give a detailed reasoned answer to a problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic; 3) apply previously acquired knowledge of geography (CLIL,interdisciplinary communication)	1) Builds a demonstrative statement based on the text, using active vocabulary; 2) expresses his attitude to the topic; 3) uses rubrics and digital reference resources to check meaning and expand understanding.
Virtual Reality	Developing and evaluating for cars, tractors applications	1) Use speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2)highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including	1) Reproduces correctly listened to information; 2) applies speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 3) mimics and adapts the appropriate subject vocabulary and syntax for discussing the topic

		conversations on a limited range of unfamiliar topics.	
	Expressing and justifying opinions about 2D games	1) Express your own opinion on the topic orally and in writing; 2) have skimming reading skills.	1) Uses reading skills to highlight the necessary information (Skimming Reading); 2) imitates and adapts the appropriate subject vocabulary and syntax for discussing the topic; 3) discusses with peers to make hypotheses on the topic.
	Writing an article "Using a drone in a farm"	1) Apply the skills of analysis of rubrics and models to write an article; 2) use appropriate linking words.	1) Modifies relevant headings, patterns and linking words for article writing.
Organic and Non-organic Worlds	Discussing the difference between organic and non-organic food	1) Express your own opinion on the topic orally and in writing; 2) have reading and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups.	1) Uses active vocabulary on the topic in speech and writing; 2) applies the skills of research and finding the necessary information; 3) discusses with peers to make hypotheses on the topic.
	Types of the GMOs. Benefit or harm	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) create a presentation on the topic; 3) give a detailed reasoned answer to a problematic question.	1) Expresses his attitude to the topic and the problem raised; 2) uses the appropriate active vocabulary and syntax to discuss the topic; 3) builds a demonstrative statement based on the text.
Reading for Pleasure	Learners read a Non-fiction Text	1) Analyze the means and techniques for creating images, artistic space and time, visual means and figures, explain the purpose for which the author uses them	1) Highlights ways to create artistic space and time in a work; 2) finds expressive means and figures of speech in the text;

			3) justifies the use of figures of speech and expressive means of the language by the author.
Electronics and automation in Farming	Investigate and report on the functions of mechatronics	1) Possess reading and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) express their own opinion on the topic orally and in writing.	1) Demonstrates imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; 2) discusses with peers to make hypotheses on the topic; 3) interprets the meaning from the context in extended texts on the topic.
	Multiple intelligences self-study project	1) Possess the skills of research and presentation of the material; 2) analyze the text, determine the ways of expressing the author's attitude to the project, give a detailed reasoned answer to the problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic.	1) Demonstrates relevant research skills; 2) modifies the relevant headings, models and linking words for project activities; 3) possesses the skills of innovative communication technologies.
	The role of mechanization and automation of agricultural production	1) Explain detailed information on an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) use formal and informal language registers in conversations on a wide range of general and academic topics.	1) Uses speaking skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) defines specific information and main points of the topic; 3) applies the appropriate active vocabulary and syntax to discuss the topic.
Break- through technologies	Nanotechnology	1) Be proficient in Skimming Reading; 2) express their own opinion on the topic orally and in writing.	1) Uses reading skills to highlight the necessary information (Skimming Reading); 2) uses active vocabulary on the topic in

			speech and writing (robots, microscopic, biological membranes, global warming, fuel efficiency, nanoparticles, mutation); 3) knows how to build a productive interaction with peers, accurately, correctly, logically express your point of view on the issue.
	Robotics in Farming	1) Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL). 3) express their own opinion on the topic, problem.	1) Uses the appropriate active vocabulary and syntax to discuss the topic; 2) expresses his attitude to the topic and the problem raised; 3) builds a demonstrative statement based on the text.
	Innovative technologies of agricultural production of Kazakhstan	1) Evaluate oral and written statements (your own and peers) in terms of completeness and depth of disclosure of the topic; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of	1) Characterizes dialogic and monologue statements based on the disclosure of the topic; 2) sets out the content of the work in compliance with the logical sequence and correctness; 3) manages the course of the discussion; 4) interprets the meaning from the context in extended texts on the topic.

		unfamiliar topics; 3) to use dialogical speech as a means for reflection and study of a whole range of points of view on the world.	
Energy	Using of the Solar Energy in Agriculture	1) Explain the content of audio and video material; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	1) Interprets meaning from context in extended texts on the topic; 2) applies speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 3) builds a demonstrative statement based on the text, using active vocabulary.
	Analysis of scientific film from different perspectives (physics, biology, economics)	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) use speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups.	1) Uses speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) defines specific information and main points of the topic; 3) practice a variety of phrasal verbs and compound adjectives.
	Describing the process of cultivation grain crops. Features and interesting facts	1) Analyze and describe the processes of crops; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 3) use dialogical speech as a means for	1) Identifies specific information and highlights of the topic; 2) builds a demonstrative statement based on the text, using active vocabulary; 3) expresses his attitude to the topic.

		thinking about features and facts.	
	Independent project "The influence of solar energy on the growth and development of plants"	1) Possess the skills of research and presentation of the material; 2) analyze the text, determine the ways of expressing the author's attitude to the project, give a detailed reasoned answer to the problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic.	1) Demonstrates relevant research skills; 2) modifies the relevant headings, models and linking words for project activities; 3) possesses the skills of innovative communication technologies.
Making connections in Biology	Introductory lessons	1) Apply the acquired knowledge in familiar and unfamiliar situations; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	1) Interprets meaning from context in extended texts on the topic; 2) characterizes dialogic and monologue statements based on the disclosure of the topic.
	Pesticides and agrochemicals	1) Give a detailed reasoned answer to a problematic question; 2) express their own opinion on the topic, problem; 3) perceive the content of audio and video material.	1) Builds a demonstrative statement based on the text; 2) expresses his attitude to the topic and the problem raised; 3) uses the appropriate active vocabulary and syntax to discuss the topic.
	Journey biological understanding	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) to use dialogical speech as a means for reflection and study of a number of points	1) Presents the content of the work in compliance with the logical sequence and correctness; 2) manages the course of the discussion; 3) uses such means as paraphrasing and

		of view on the world.	correction during the discussion; 4) interprets the meaning from the context in extended texts on the topic.
Soil. Tillage	Introduction to the topic	1)Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills.	1) Discuss with peers to make hypotheses on the topic; 2) interprets the meaning from the context in extended texts on the topic; 3) uses relevant vocabulary that matches the topic.
	Analyzing the specific features sowing of agricultural crops	1) Analyze the text, determine ways of expressing the author's attitude to what is written, give a detailed reasoned answer to a problematic issue, referring to the text and expressing one's own opinion on the topic; 2) highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	1) Builds a demonstrative statement based on the text, using active vocabulary; 2) expresses his attitude to the topic; 3) draws up a clear plan of utterance.
	Independent project "Seeds"	1) Possess the skills of research and presentation of the material; 2) apply previously acquired knowledge on the basics of sowing agricultural	1) Possesses previously acquired knowledge in biology; 2) demonstrates relevant research skills; 3) skillfully uses various resources;

		crops.	owns the skills of innovative communication technologies.
	Making PPT "Farms in the Future"	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) create a presentation on the topic; 3) use speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups.	1) Characterizes monologue statements based on the disclosure of the topic; 2) discusses with peers to make hypotheses on the topic; 3) demonstrates relevant research skills.
	Weeds. Protection of plants from weeds, pests and diseases	1) Express your own opinion on the topic, problem; 2) use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; 3) Apply speaking skills for creative and collaborative problem solving in groups.	1) Uses speaking skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) defines specific information and main points of the topic; 3) uses the appropriate active vocabulary to discuss the topic.
Investigate and report on Engines and devices/Science video	Introduction to the topic	1) Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; 2) find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills.	1) Discuss with peers to make hypotheses on the topic; 2) interprets the meaning from the context in extended texts on the topic; 3) uses relevant vocabulary that matches the topic.
	The History of Engines. Past tenses	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL);	1) Simulates and adapts the appropriate subject vocabulary and syntax for discussing the topic; 2) uses Past Continuous, Past Perfect, Past

		2) perceive detailed information in an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	simple Passive in speech and writing; 3) defines specific information and main points of the topic.
	Presenting the information through the PPT	1) Apply previously acquired knowledge of history; 2) possess the skills of research and presentation of the material.	1) Possesses previously acquired knowledge of history; 2) demonstrates relevant research skills; 3) skillfully uses various resources; 4) demonstrates the skills of oratory.
	Analysis of scientific film from different perspectives (physics, biology, economics)	1) Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); 2) use the imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings.	1) Uses speaking and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; 2) defines specific information and main points of the topic; 3) uses the appropriate active vocabulary and syntax to discuss the topic.

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Результаты обучения	Задание на освоение и оценку раздела/ модуля	Балл
1	**Module 1. History of the agricultural industry.**	Perceive the content and main objectives of the course through the acquaintance of agriculture in Kazakhstan; find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills.	Organizing and presenting information clearly to others; Identify specific information and the main points in topic; Ask questions	100
2	**Module 2. Natural Disasters .**	Appreciate and respond constructively to feedback from others; demonstrate research and presentation skills.	Discuss with peers to make hypotheses about topic; Show meaning from context in extended texts on topic. Show appropriate subject-specific vocabulary and syntax to talk about topic;	100
3	**Module 3. Virtual Reality.**	Express your own opinion on the topic orally and in writing; have skimming reading skills.	Use imagination to express thoughts, ideas, experiences and feelings; Understand speaker viewpoints and extent of explicit agreement between speakers on a range of general and curricular topics topic.	100
4	**Module 4. Organic and Non-organic Worlds.**	Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); create a presentation on the topic; give a detailed reasoned answer to a problematic question.	Ask to complex questions to get information topic; Communicate with peers to make hypotheses about	100

			topic	
5	**Module 5.Reading for Pleasure.**	Analyze the means and techniques for creating images, artistic space and time, visual means and figures, explain the purpose for which the author uses them	Ask to complex questions to get information topic; Communicate with peers to make hypotheses about topic	100
6	**Module 6. Electronics and automation in Farming.**	Possess reading and listening skills for creative and collaborative problem solving in groups; express their own opinion on the topic orally and in writing.	To make a dialogue with modal verbs Ask with vocabulary to open-ended higher-order thinking questions on topic	100
7	**Module7. Breakthrough technologies.**	Be proficient in Skimming Reading; express their own opinion on the topic orally and in writing.	To make a dialogue with modal verbs Ask with vocabulary to open-ended higher-order thinking questions on topic	100
8	**Module 8. Energy.**	Explain the content of audio and video material; highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	Use style and register to achieve an appropriate degree of formality in topic;	100
9	**Module 9. Making connections in Biology.**	Apply the acquired knowledge in familiar and unfamiliar situations; highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	Presenting vocabulary, which is appropriate to topic and genre and which is spelt accurately; Apply comparative degree adverb structures with regular and irregular adverbs	100
10	**Module 10. Soil. Tillage.**	Highlight specific information and highlights in unsupported extended conversations on a wide range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics; find the necessary information aimed at developing speaking, writing, reading or listening skills.	Ask to complex questions to get information topic; Communicate with peers to make hypotheses about topic	100

11	**Module 11. Investigate and report on Engines and devices/Science video.**	Apply previously acquired knowledge in other disciplines (interdisciplinary communication, CLIL); perceive detailed information in an unsupported extended range of general and curricular topics, including conversations on a limited range of unfamiliar topics.	Communicate with peers to make hypotheses and evaluate alternative proposals topic; Use style and register to achieve an appropriate degree of formality in topic;	100
12	**Module 12. Work and inventions.**	Practice speaking and listening skills to solve problems creatively and cooperatively in groups; Realize speaker viewpoints and extent of explicit agreement between speakers on topic; Employ appropriate subject-specific vocabulary and syntax to talk about topic.	Use style and register to achieve an appropriate degree of formality in topic;	100
13	**Module13. STEM.**	Practice speaking modal verbs Present main points in extended texts on topic; Use a growing range of vocabulary, which is appropriate to topic and genre, and which is spelt accurately;	Presenting vocabulary, which is appropriate to topic and genre and which is spelt accurately; Apply comparative degree adverb structures with regular and irregular adverbs	100
14	**Module 14. Recent advances in technology.**	Accent written work at text level on topic with a good degree of accuracy; Identify the attitude or opinion of the writer in extended texts on topic.	Communicate with peers to make hypotheses and evaluate alternative proposals topic; Use style and register to achieve an appropriate degree of formality in topic;	100
15	**Module 15. Transport: Yesterday, Today, Tomorrow.**	Communicate and respond to news and feelings in correspondence through a variety of functions on a range of general and curricular topics. Presenting vocabulary, which is appropriate to topic and	Use talk or writing as a means of reflecting on and exploring a range of perspectives on the world.	100

		genre and which is spelt accurately; Apply comparative degree adverb structures with regular and irregular adverbs.		
Итоговая оценка				

5.Необходимые средства обучения, оборудование
Listofliteratureandteachingaids

Основные:

1.Jenny Dooley, Bob Obee. Action for Kazakhstan Grade 10 (Science Schools) Student`s book. - Express publishing, 2019
2. Jenny Dooley, Bob Obee. Action for Kazakhstan Grade 10 (Science Schools) Workbook & Grammar book. -Express publishing, 2019
3. Jenny Dooley, Bob Obee. Action for Kazakhstan Grade 10 (Science Schools) Teacher`s book. - Express publishing, 2019
4. Jenny Dooley, Bob Obee .Action for Kazakhstan Grade 10 (Science Schools) DVD Activity Book. -Express publishing, 2019
5. Jenny Dooley, Bob Obee. Action for Kazakhstan Grade 10 (Science Schools) DVD Activity Book KEY. -Express publishing, 2019
6. Jenny Dooley, Bob Obee. Action for Kazakhstan Grade 10 (Science Schools) Teacher`s Resource Pack & Test. -Express publishing, 2019
7.Бонк Н.А., Левина И.И. , Бонк И.А. Английский шаг за шагом. Часть 2. – М: Эксмо, 2014
8.Голицынский Ю.Б., Грамматика: Сборник упражнений.7-е изд. – М., 2012
9.Израилевич Е.Е., Качалова К.Н. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами. – М .: Юнвес Ладком, 2011

Дополнительные:

1.Аракин В.Д. Практический курс английского языка. – М .: Владос, 2015
2.Бонк Н.А., Левина И.И, Бонк И.А. Английский шаг за шагом. Полный курс . – М .Эксмо, 2014
3.Драгункин А.Н. Универсальный учебник английского языка. – М.: РиполКасси, 2012
4. Oxford Essential Dictionary 2nd ed for elementary and pre-intermediate students. Толковый словарь английского языка для уровней elementary & pre-intermediate.- Interpress Distribution,2015

Teaching aids:

1. CD, CD-RW, DVD disks, Flash USB Drive, HDD-External
2. Electronic library
3. Interactive board
4. Multifunction printer scanner
5. Multimedia computer
6. Radio and telecommunication
7. Technical textbooks: audio equipment, video equipment, photo- equipment, projectors

Разработчик _____ Нурмуханбетова Айман Максутовна

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
общеобразовательных дисциплин
От « 12 » 01. 2023 года
Протокол № 6

Согласовано методистом
_____Ж. Аманкелды

Председатель_____ **М. Бимбетова**

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____ Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: История Казахстана
Специальность: 07210100– Производство мяса и мясных продуктов
Квалификация: 3W0720101– Мясник

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96, кредитов 4
Разработчик (-и) Оспанова Гулнар Турсынбаевна
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол № 4 от «17» 02 2023 г.
Председатель _____ Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	История Казахстана Дисциплина предполагает осмысление обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе.
Формируемая компетенция	формирование системных исторических знаний о ключевых проблемах этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды; формирование целостного представления о месте и роли Казахстана в мировом историческом процессе;
Постреквизиты	«Всемирная история»: знание об истории человечества как едином историческом процессе; «Обществознание»: интегративное взаимодействие курсов истории и обществознания
Пререквизиты	«География»: история изучает развитие общества не только во времени, но и в пространстве; «Литература»: значительно повышает коммуникативный потенциал процесса обучения, позволяет освоить стилистические и образно-выразительные особенности родного и иностранных языков.
Необходимые средства обучения, оборудование	Справочно-инструктивные таблицы Тестовые задания по истории Казахстана к промежуточному тестированию Астана «Дарын» 2014 Аудио-видео электронные пособия. «История Казахстана» электронный учебник З.А. Джандосова. Интерактивный мультимедийный учебник
Контактная информация преподавателя (ей):	87058163912
Ф.И.О. (при наличии)	Оспанова Гулнар Турсынбаевна

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
История Казахстана	4	48	48						
Всего:	96								
Итого на обучение по дисциплине/модулю									

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. Цивилизация: особенности развития									
1	Использовать понятие «Центральная Азия» для характеристики историко-географических особенностей региона. Анализировать взгляды ученых о роли Центральной Азии в мировой цивилизации	1.1.Центральноазиатские цивилизации: многообразие и культурная общность. Тема 1.1.1. Центральная Азия: исторические и географические аспекты понятия		2				Написать исторический диктант	Урок по сообщению новых знаний
2	Характеризовать особенности древних центрально-азиатских очагов цивилизаций. Анализировать истоки и особенности возникновения цивилизации Великой Степи	Тема 1.1.2. История изучения традиционных цивилизаций Центральной Азии. Тема 1.1.3. Древние очаги центральноазиатских цивилизаций. 1.2. Цивилизация Великой Степи. Тема 1.2.1. "Великая Степь": историко-географическая		2				Работа с текстом.	Урок совершенствования ЗУН

	.	характеристика							
3	Характеризовать особенности древних археологических культур на территории Казахстана Анализировать достижения материальной и духовной культуры народов	Тема 1.2.2. Истоки и особенности возникновения цивилизации Великой Степи (энеолит, эпоха бронзы). Тема 1.2.3. Цивилизация Великой Степи в эпоху ранних кочевников. 1.3. Центральная Азия и мировая цивилизация.		2				Работа с таблицей.	Урок обобщения и систематизации
4	Анализировать достижения материальной и духовной культуры народов Центральной Азии, обобщая их вклад в общечеловеческий прогресс.	Тема 1.3.1. Вклад народов Центральной Азии в развитие мировой культуры. Исследовательская работа: Великая Степь в истории мировой цивилизации.		2				Самостоятельная работа с карточками.	Урок контроля и коррекции ЗУН
Раздел 2. Этнические и социальные процессы.									
5	Определять этапы этногенеза на территории Казахстана, выявляя преемственность	2.1. Истоки происхождения казахского народа. Тема 2.1.1. Этногенез и этнические процессы на территории Казахстана.		2				Самостоятельно составить тестовые задания.	Урок по сообщению новых знаний

	этнических процессов.								
6	Анализировать формирование родоплеменной организации казахов на основе анализа исторических периодов	2.2. Традиционное казахское общество: этническая структура и социальная организация.		2				Работа с текстом	Комбинированный урок
7	Характеризовать формирование родоплеменной структуры казахов.	Тема 2.2.1. Историческая обусловленность формирования родоплеменной структуры казахов.		2				Работа с вопросами в конце параграфа.	Урок по сообщению новых знаний
8	Раскрыть функциональную роль социальных институтов традиционного казахского общества.	Тема 2.2.2 Особенности социальной стратификации традиционного казахского общества.		2				Работа с терминологией.	Урок обобщения и систематизации
Раздел 3. Из истории государства, войн и революций.									
9	Анализировать исторические этапы формирования ранних государств на территории Казахстана.	3.1. Ранние государства на территории Казахстана..		2				Работа с картой	Урок по сообщению новых знаний
10	Определяет хронологию	Тема 3.1.1. Политическая организация ранних		2				Создать	Комбинированный

	исторических этапов развития государственности на территории Казахстана;	государств на территории Казахстана.						хронологическую таблицу	урок
11	Характеризовать особенности политического устройства ранних государств на территории Казахстана	3.2. Империи кочевников Великой степи.		2				Работа с интернет ресурсами	Урок по сообщению новых знаний
12	Исследовать процесс развития тюркских государств на основе изучения источников.	Тема 3.2.1. Тюркская империя – классический образец государственности кочевников. Преемники Тюркской империи.		2				Работа с картой.	Комбинированный урок
13	Характеризовать геополитическую активность государств XIII-XV веков, выявляя степень их влияния на ход исторических процессов в Евразии.	Тема 3.2.3. Империя Чингисхана и ее наследники.		2				Сделать сравнительную таблицу	Урок по сообщению новых знаний
14	Обосновывать образование Казахского ханства как закономерный	3.3. Казахское ханство – первое национальное государство в Центральной Азии. Тема		2				Самостоятельно составить тестовые	Урок по сообщению новых знаний

	результат исторических процессов на территории Казахстана.	3.3.1. Ак Орда – основа Казахского ханства.						задания.	
15	Исследовать особенности политических институтов Казахского ханства, выявляя преемственность форм государственного устройства.	Тема 3.3.2. Казахское ханство: политические институты государства.		2				Работа с текстом	Комбинированный урок
16	Установить причинно-следственные связи утраты государственного суверенитета Казахстана;	3.3.3. Путь к независимости и возрождение национальной государственности		2				Работа с вопросами в конце параграфа.	Урок по сообщению новых знаний
17	Исследовать борьбу казахского народа за восстановление государственного суверенитета.	Тема 3.3.4. Борьба казахского народа за восстановление государственного суверенитета		2				Сделать сравнительную таблицу	Комбинированный урок
18	Анализировать достижения и противоречия общественно-политического развития Казахстана в	Тема 3.3.5. Советская форма казахской государственности.		2				Заполнить диаграмму Венн	Урок совершенствования ЗУН

	советский период..								
19	Исследовать содержание государственных стратегий и программ, прогнозируя перспективы развития Республики Казахстан.	Тема 3.3.6. Возрождение национальной государственности.		2				Работа с дополнительным и источниками.	Урок обобщения и систематизации
Раздел 4. Развитие культуры.									
20	Описать достижения материальной культуры казахского народа; Раскрывает значение культурного наследия казахов для сохранения национальной идентичности;	4.1. Традиционная культура казахского народа – наследие степной цивилизации.		2				Работа с дополнительным и материалами.	Урок по сообщению новых знаний
21	Анализировать важнейшие достижения материальной культуры казахского народа.	Тема 4.1.1 Материальная культура и прикладное искусство казахского народа.		2				Определить женскую и мужскую одежду в виде таблицы	Комбинированный урок
22	Объяснять духовные и нравственные ценности казахского	Тема 4.1.2. Традиционное мировоззрение казахов. Тема 4.1.3. Национальная казахская кухня –продукт		2				Работа с понятиями. Различить	Урок по сообщению новых

	народа на основе исследований обычаев и традиций..	жизненного клада кочевых народов.						обычай от традиции	знаний
23	Характеризовать литературное и музыкальное наследие казахского народа.	Тема 4.1.4. Обычаи казахского народа, связанные с гостеприимством. Тема 4.1.5. Традиционная музыкальная культура казахов. 4.2. Культура Казахстана в советский период.		2				Сделать список памятников истории в виде таблицы.	Урок обобщения и систематизации
24	Анализировать достижения и противоречия, обобщая особенности развития культуры советского периода. Характеризовать новые направления и жанры в области культуры Республики Казахстан.	Тема 4.2.1. Достижения и противоречия в области культуры советского периода. 4.2.2. Культура в период национального возрождения. Тема 4.7. Развитие культуры на современном этапе.		2				Написать Автобиографию литераторов и музыкантов казахского народа.	Урок совершенствования ЗУН
Раздел 5. Цивилизация: особенности экономического развития..									
25	Определить влияние географического фактора на формирование и развитие системы жизнеобеспечения населения Казахстана в разные исторические	5.1. Традиционная система жизнеобеспечения казахов		2				Работа с документами.	Урок по сообщению новых знаний

	периоды								
26	Определять особенности кочевого скотоводства и земледелия. Характеризовать развитие ремесла и промыслов у казахов на основе этнографических материалов	Тема 5.1.1. Развитие кочевого скотоводства и земледелия на территории Казахстана. Тема 5.1.2. Промыслы и ремесла.		2				Работа с интернет ресурсами.	Комбинированный урок
27	Анализировать роль Великого Шелкового пути в возникновении и развитии городов Казахстана.	5.2. Степь и город: взаимодействие и взаимовлияние. Тема 5.2.1. Роль Великого Шелкового пути в развитии городской культуры Казахстана.		2				Работа с картой.	Урок по сообщению новых знаний
28	Определить направления и трассы Великого Шелкового пути на территории Казахстана, используя карту; Оценивает роль Великого Шелкового пути в возникновении и развитии городов Казахстана;	Тема 5.2.2. Экономическое и культурное взаимодействие и взаимовлияние. Тема 5.2.3. Развитие торговых связей между кочевыми и оседлыми земледельцами в средневековых городах.		2				Работа с материалами учебника	Комбинированный урок

29	Раскрыть пути и формы взаимодействия оседлого и кочевого населения в системе торгово-экономических отношений;	Тема 5.2.4. XVIII-XIX вв. кочевое скотоводство в Казахстане. Тема 5.2.5. Распад традиционного казахского хозяйства в начале XX века		2				Конспект. Работа с интернет ресурсами.	Урок по сообщению новых знаний
30	Характеризовать взаимодействие оседлого и кочевого населения. Анализировать факторы, определившие направления социально-экономического развития Казахстана в XX веке	Тема 5.2.6. Развитие экономики Казахстана в XX веке. Тема 5.2.7. Развитие экономики Республики Казахстан.		2				Составить сравнительную диаграмму	Комбинированный урок
Раздел 6. Политико-правовые процессы.									
31	Анализировать этапы изменения этнического состава населения на территории Казахстана.	6.1. История формирования полиэтнического общества в Казахстане.		2				Написать историю полиэтнического общества в хронологическом порядке в виде	Урок по сообщению новых знаний

								таблицы.	
32	Исследовать этапы изменения этнического состава населения на территории Казахстана в советский период.	Тема 6.1.1. Изменение моноэтнического состава населения Казахстана (XVIII - начало XX века). Тема 6.1.2. Формирование полиэтнического общества в советский период.		2				Работа с понятиями миграция», «эмиграция», «иммиграция», «репатриант», «диаспора», «ирридента»	Комбинированный урок
33	Оценивать казахстанскую модель межэтнического, межконфессиональног о согласия	6.2 Политика Республики Казахстан в области межэтнических отношений. Тема 6.1.1. Миграционная политика Республики Казахстан. Тема 6.1.2. Казахстанская модель межэтнического и межконфессионального согласия. Роль Ассамблеи народа Казахстана в общественно-политической и культурной жизни Казахстана. Тема 6.1.3. Роль Ассамблеи народа Казахстана в общественно-политической и культурной жизни Казахстана.		2				Работа с материалом об АН.	Урок по сообщению новых знаний

Раздел 7. Развитие общественно-политической мысли.									
34	Анализировать общественно-политические идеи исторических личностей древнего и средневекового Казахстана.	7.1. Эволюция общественно-политической мысли Казахстана. Тема 7.1.1. Истоки и развитие общественно-политической мысли. Тема 7.1.2. Развитие общественно-политической мысли в период Казахского ханства.		2					Урок по сообщению новых знаний
35	Оценивать вклад исторических деятелей в развитие общественно-политической мысли Казахстана;	Тема 7.1.3. Идеологические ценности представителей течения "Зарзаман". Общественно-политические взгляды казахских просветителей XIX века.		2				Найти общее и отличия в общественно-политических взглядах исторических личностей древнего и средневекового Казахстана заполняя диаграмму ВЕНН;	Комбинированный урок
36	Оценивать вклад исторических деятелей в развитие общественно-политической мысли	Тема 7.1.4. Общественно-политические взгляды казахских просветителей XIX века.		2				Определить представителей «Зарзаман»	Урок по сообщению новых знаний

	Казахстана;								
37	Определять исторические основы национальной идеи «Алаш».	7.2. "Алаш" – общественная мысль и национальная идея. Тема 7.2.1. Концептуальные основы национальной идеи "Алаш".		2				Работа с дополнительным и материалами.	Урок совершенствования ЗУН
38	Определять значимость консолидирующих ценностей идеи «Мәңгілік Ел».	Тема 7.2.2. Движение "Алаш" и политические взгляды казахских революционеров-демократов		2				Работа с биографией А.Бокейханова.	Урок обобщения и систематизации
39	Определять значимость консолидирующих ценностей идеи «Мәңгілік Ел».	7.3. Общенациональная идея "Мәңгілік Ел" - консолидирующая основа казахстанского общества в XXI веке. Тема 7.3.1. Историческая основа общенациональной идеи "Мәңгілік Ел".		2				Сделать Сравнительную таблицу движении Алаш и партии уш жуз	Урок обобщения и систематизации
40	Определять значимость консолидирующих ценностей идеи «Мәңгілік Ел».	Тема 7.3.2. Общенациональные ценности казахстанского общества.		2				Работа с дополнительным и материалами.	Урок совершенствования ЗУН
Раздел 8. Развитие образования и науки.									
41	Исследовать вклад ученых средневекового Казахстана в развитие	8.1. Научное наследие средневекового Казахстана. Тема 8.1.1. Развитие науки в средневековом		2					Урок по сообщению новых знаний

	научных знаний.	Казахстане							
42	Анализировать изменения и преемственность в развитии образовательных учреждений на территории Казахстана в XIX - начале XX века.	8.2. Развитие образования и науки в Казахстане в XVIII -XX вв.		2				Работа с трудами средневековых ученых.	Урок совершенствования ЗУН
43	Определить основные направления научных исследований Казахстана в XVIII - начале XX века.	Тема 8.2.1. Исследование Казахстана в XVIII - начале XX века.		2				Работа с таблицей.	Урок обобщения и систематизации
44	Характеризовать образовательные учреждения, исходя из специфики их деятельности.	Тема 8.2.2. Деятельность образовательных учреждений Казахстана в XIX - начале XX века. Тема 8.2.3. Деятельность сельскохозяйственных школ, открытых на казахской земле в начале XX века.		2				Работа с дополнительным и материалами.	Урок обобщения и систематизации
45	Анализировать реформы советской системы образования и развитие науки в Казахстане.	Тема 8.2.4. Достижения и противоречия советской системы образования. Тема 8.2.5. Открытие Алматинского зооветеринарного института и Казахского сельскохозяйственного института.		2				Работа с интернет ресурсами.	Урок по сообщению новых знаний

46	Определить роль АН Казахской ССР в развитии науки Казахстана; Анализировать реформы советской системы образования и развитие науки в Казахстане.	Тема 8.2.6. Академия Наук Казахской ССР – крупнейший научный центр СССР. 8.3. Казахстанская система образования и науки на современном этапе.		2				Работа с тестовыми заданиями.	Урок совершенствования ЗУН
47	Объяснить предпосылки и значение модернизации системы образования и науки на основе изучения стратегий и программ Республики Казахстан.	Тема 8.3.1. Изменения в системе образования Республики Казахстан.		2				Работа с трудами средневековых ученых.	Урок обобщения и систематизации
48	Анализировать проблемы и перспективы развития образования и науки Республики Казахстан в контексте интеграции в мировое образовательное и научное пространство	Тема 8.3.2. Проблемы и перспективы развития образования и науки Республики Казахстан.		2				Работа с таблицей.	Урок обобщения и систематизации
N									
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-

	Итого часов							

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	**I Раздел. Цивилизация: особенности развития**	Использовать понятие "Центральная Азия" для характеристики историко-географических особенностей региона; 2) исследовать взгляды ученых о роли Центральной Азии в мировой цивилизации;		
2	**II Раздел. Этнические и социальные процессы**	Определять этапы этногенеза на территории Казахстана, выявляя преемственность этнических процессов. Анализировать формирование родоплеменной организации казахов на основе анализа исторических периодов;		

3	**III Раздел. Из истории государства, войн и революций**	Анализировать исторические этапы формирования ранних государств на территории Казахстана; Исследовать процесс развития тюркских государств на основе изучения источников;		
4	**IY Раздел. Развитие культуры**	Анализировать важнейшие достижения материальной культуры казахского народа; Доказать, что традиционное мировоззрение казахов является продолжением цивилизации Великой Степи;		
5	**Y Раздел. Цивилизация: особенности экономического развития.**	Определять особенности кочевого скотоводства и земледелия; анализировать роль Великого Шелкового пути в возникновении и развитии городов Казахстана; Определить роль средневековых городов Казахстана в обменной торговле;		
6	**YI Раздел. Политико-правовые процессы.**	Анализировать миграционную политику Республики Казахстан; 4) анализировать казахстанскую модель межэтнического, межконфессионального согласия; Характеризовать роль Ассамблеи народа Казахстана в укреплении национального единства и казахстанской идентичности.		
7	**YII Раздел. Развитие общественно-политической мысли.**	Анализировать общественно-политические идеи исторических личностей древнего и средневекового Казахстана; оценивать вклад исторических деятелей в развитие общественно-политической мысли Казахстана;		
8	**YIII Развитие образования и науки**	анализировать изменения и		

		преемственность в развитии образовательных учреждений на территории Казахстана в XIX - начале XX века;		
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	**2**	**3**
Основная учебная литература:	1	1. Алаш в истории государственности Казахстана: идеи, судьбы, наследие. Сборник архивных документов и материалов. -Алматы, 2019 2. Аяган Б., Адиет К., Сатанов А. История Казахстана (с 1946 года по настоящее время): Учебник. – Алматы: Атамұра, 2019 3. Аяган Б., Адиет К., Сатанов А. История Казахстана. Методическое руководство. – Алматы: Атамұра, 2019 4. Аяган Б., Адиет К., Сатанов А. История Казахстана: Хрестоматия - Алматы: Атамұра, 2019 5. Джандосова З., Джуматаева Ж. История Казахстана: Методическое руководство. – Алматы: Мектеп, 2019 6. Джандосова З.А. История Казахстана. Учебник для 10кл. -Алматы: Мектеп, 2019 https://www.okulyk.kz/istoriya/609/ 7. Джандосова З.А. История Казахстана. Учебник для 11кл. -Алматы: Мектеп, 2019 https://www.okulyk.kz/istoriya/691/ Изд.3-е. - Санкт- Петербург, 2009 8. История Казахстана с древнейших времен до наших дней. В 5-ти томах. - Алматы, Атамура, 2010 9. Кабульдинов З., Оразов Р. История Казахстана: Хрестоматия. – Алматы: Атамұра, 2019 Кабульдинов З., Шаймерденова М., Куркеев Е. История Казахстана (начало XX века - 1945г.): Учебник. – Алматы: Атамұра, 2019
Дополнительная учебная литература:	1	1. Артыкбаев Ж.О. 12 лекций по истории Казахстана. -Астана: Фолиант, 2013 2. Алдажуманов К.С., Алдажуманов Е.К. Депортация народов – преступление тоталитарного режима. - Алматы, 1997 3. Байпаков К.М. Великий Шелковый путь на территории Казахстана. - Алматы, 2007 4. Джандосова З., Джуматаева Ж. История Казахстана. Методическое руководство. - Алматы, 2019 г.

Разработчик (ики) _____ Оспанова Гулнар Турсынбаевна

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «_12_»__01__2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____ **Н. Серая**
«17» 02 **2023 г.**

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Физическая культура

Специальность: 07210100 Производствр мяса и мясных продуктов
Квалификация: 3W0720101 Мясник

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 120 , кредитов 5
Разработчик (-и) _____Анаятов Б.Б.
_____Мұхамеди Д.Н.
(ФИО и подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №4 от «17» 02 2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 1. Данная рабочая учебная программа разработана в соответствии с типовой учебной программой технического и профессионального образования по дисциплине "Физическая культура". Цель изучения дисциплины "Физическая культура" - является формирование основ физической культуры, направленных на здоровое физическое развитие, приобретение спортивно-специфических двигательных навыков и физических способностей. Реализация программы предусматривает решение следующих задач: 1) обеспечение прикладными знаниями о профессии социально-экономической области, о физических и психических качествах, необходимых для успешного выполнения финансовых и иных операций, для проявления повышенной работоспособности в условиях будущей профессиональной деятельности; 2) мотивация стремления укрепить свое физическое и психическое здоровье; 3) развитие двигательных навыков обучающихся, способствующих выносливости, быстроте, силе, ловкости и гибкости; 4) воспитание чувства патриотизма, уважения, ответственности и взаимопонимания; 5) стимулирование обучающихся вести здоровый образ жизни на протяжении всей жизни и применять приобретенные навыки в дальнейшем; 6) формирование представления о физической культуре как части общечеловеческой культуры. 7) воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности, укрепления здоровья; 8) обмен практическими навыками и теоретическими знаниями и развития здоровой конкуренции, в процессе обучения, посредством организации соревновательной деятельности 9) использование информационных коммуникационных технологий при изучении теории (правила спорт игр, изучение тактики, тестирование и другие.) 10) ориентация на индивидуальную профессионально-прикладную физическую подготовку при выборе прогнозируемой (будущей) профессии
Формируемая компетенция	Укрепление здоровья, развитие основных физических качеств и повышение функциональных возможностей организма; совершенствование технико-тактических действий в базовых видах спорта;

	воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребностей в его укреплении и длительном сохранении; формирование морально-волевых качеств.
Постреквизиты	охрана труда; организация производства.
Пререквизиты	В процессе проведения занятий по физической культуре осуществляются межпредметные связи со следующими дисциплинами: 1) "Казахский язык", "Русский язык", "Английский язык": пополнение словарного запаса терминами из области физической культуры; 2) "Физика": использование знаний, полученных о понятиях "механическая работа", "сопротивление воздуха", "масса тела", "неравномерное и равномерное скольжение", "мощность"; 3) "Алгебра и начала анализа", "Геометрия": измерение длины, высоты, скорости, расстояния, времени, расчет разбега при прыжках в длину и высоту; 4) "Биология": использование материала о негативном влиянии курения и алкоголя на организм, об обмене веществ; 5) "История Казахстана", "Всемирная история": история олимпийского движения; история возникновения казахских национальных видов спорта; 6) "География": знание сторон света, умение ориентироваться на местности по различным признакам, по карте; 7) "Начальная военная и технологическая подготовка": использование строевых упражнений; прохождение полос препятствий; обучение жизненно важным двигательным навыкам и умениям, применению их в различных по сложности условиях; воспитание патриотизма, любви к своей Родине.
Необходимые средства обучения, оборудование	1. Комплект для занятий по общей физической подготовке. 2. Комплект для занятий гимнастикой. 3. Комплект для занятий легкой атлетикой. 4. Комплект для занятий спортивными играми. 5. Комплект для занятий национальныи видами спорта 6. Компьютер, ноутбук, смартфон
Контактная информация преподавателя (ей):	
Анаятов Баккельды Бакытжанович	тел.: +7-701-811-70-41
Мұхамеди Дәурен Нұрайдарұлы	+7-747-008-50-78

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Физическая культура	5/120	48	24	24	24				
Всего:	120								
Итого на обучение по дисциплине/модулю									

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. Знания о физической культуре.									
1	Объяснять технику безопасности на занятиях физической культуры, основы и принципы оказания первой доврачебной помощи;	Тема 1.1. Техника безопасности на занятиях "Физическая культура".	2	2					Изучение нового материала
Раздел 2. Легкая атлетика.									
2	1) Объяснять правила техники безопасности легкой атлетики на занятиях физической культуры; 2)Выполнять общеразвивающие и специально-беговые	Тема 2.1. Техника безопасности. Бег на короткие дистанции.	2		2				Изучение нового материала

	упражнения								
3	Выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения	Тема 2.2. Низкий старт.	2		2				Изучение нового материала
4	Владеть технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние дистанции	Тема 2.3. Бег на средние дистанции.	2		2				Изучение нового материала
5	Владеть технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние дистанции	Тема 2.4. Высокий старт.	2		2				Изучение нового материала
6	Владеть технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние	Тема 2.5. Бег на длинные дистанции.	2		2				Изучение нового материала
7	Выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения	Тема 2.6. Техника финиширования.	2		2				Изучение нового материала
8	Владеть техникой прыжка в длину с места и техникой	Тема 2.7. Техника прыжка в длину с места.	2		2				Изучение нового материала

	прыжка в длину с разбега.								
9	Владеть техникой прыжка в длину с места и техникой прыжка в длину с разбега.	Тема 2.8. Техника прыжка в длину с разбега.	2		2				Изучение нового материала
10	Владеть техникой метания гранаты	Тема 2.9. Метание гранаты.	2		2				Изучение нового материала
11		Тема 2.10. Эстафетный бег. Техника передачи эстафетной палочки.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 3. Спортивные игры. Футбол.									
12	Знать правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры.	Тема 3.1. Техника безопасности. Основные правила игры.	2		2				Изучение нового материала
13	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.2. Перемещение игроков по полю. Развитие основных элементов техники владения мячом.	2		2				Изучение нового материала
14	Владеть технической и тактической подготовкой к	Тема 3.3. Владение мячом.	2		2				Изучение нового

	игре в футбол.								материала
15	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.4. Индивидуальные действия игроков в нападении и защите.	2		2				Изучение нового материала
16	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.5. Командные действия игроков. Основы тактических действий игроков в футболе.	2		2				Изучение нового материала
17	Объяснять правила в футболе и уметь выполнять судейство в игре.	Тема 3.6. Двухсторонняя игра. Судейство игры футбол.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 4. Спортивные игры. Волейбол.									
18	1) Объяснять правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры; 2) знать правила игры по видам спорта (волейбол).	Тема 4.1. Техника безопасности. Основные правила игры.	2		2				Изучение нового материала
19	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.2. Перемещение игроков.	2		2				Изучение нового материала
20	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.3. Стойка волейболиста.	2		2				Изучение нового материала
21	Владеть технической и тактической подготовкой к	Тема 4.4. Передача мяча сверху.	2		2				Изучение нового

	игре в волейбол.								материала
22	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.5. Передача мяча снизу.	2		2				Изучение нового материала
23	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.6. Подача мяча.	2		2				Изучение нового материала
24	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.7. Прием мяча с подачи.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 1. Знания о физической культуре.									
25		Тема 1.3. Здоровый и малоподвижный образ жизни: характеристики	2	2					Изучение нового материала
Раздел 4. Спортивные игры. Волейбол.									
26	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.8. Атакующие действия.	2		2				Изучение нового материала
27	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.9. Игра в защите.	2		2				Изучение нового материала
28	Объяснять правила волейбола и уметь выполнять судейство в игре	Тема 4.10. Совершенствование навыков приема и передачи мяча сверху двумя руками. Учебная игра в волейбол.	2		2				Изучение нового материала

29	Объяснять правила волейбола и уметь выполнять судейство в игре	Тема 4.11. Совершенствование навыков перемещения. Двухсторонняя игра.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 5. Спортивные игры. Баскетбол.									
30	1) Объяснять правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры; 2) понимать правила игры по видам спорта (баскетбол).	Тема 5.1. Техника безопасности. Правила игры.	2		2				Изучение нового материала
31	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол.	Тема 5.2. Перемещение игроков на площадке.	2		2				Изучение нового материала
32	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол.	Тема 5.3. Техника игры в нападении.	2		2				Изучение нового материала
33	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол.	Тема 5.4. Техника игры в защите.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 6. Спортивные игры. Настольный теннис.									
34		Тема 6.1. Настольный теннис. Техника безопасности. Правила игры.	2		2				Изучение нового материала
35	Владеть технической и тактической подготовкой к	Тема 6.2. Стойка и передвижение.	2		2				Изучение нового

	игре в настольный теннис.								материала
36	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в настольный теннис.	Тема 6.3. Подачи и приемы.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 1. Знания о физической культуре.									
37		Тема 1.4. Вредные привычки. Их влияние на здоровье человека.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 7. Гимнастика.									
38	Объяснить технику безопасности по гимнастике на занятиях физической культуры;	Тема 7.1. Техника безопасности. Виды гимнастики.	2		2				Изучение нового материала
39	Выполнять базовые строевые упражнения в гимнастике.	Тема 7.2. Элементы строевых упражнений.	2		2				Изучение нового материала
40	Выполнять базовые акробатические упражнения в гимнастике.	Тема 7.6. Акробатические упражнения.	2		2				Изучение нового материала
41	Выполнять базовые упражнения на гимнастических снарядах.	Тема 7.7. Упражнения на гимнастических снарядах.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 8. Национальные виды спорта.									
42	Объяснять технику безопасности и правила игры по национальным видам спорта на занятиях	Тема 8.1. Тоғыз құмалақ. Техника безопасности. Правила игры.	2		2				Изучение нового материала

	физической культуры.								
43	Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.	Тема 8.2. Тоғыз құмалақ Технико-тактические действия нападения.	2		2				Изучение нового материала
44	Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.	Тема 8.3. Тоғыз құмалақ. Технико-тактические действия защиты.	2		2				Изучение нового материала
45	Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.	Тема 8.4. Асық ату. Техника безопасности. Правила игры.	2		2				Изучение нового материала
46	Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.	Тема 8.5. Асық ату. Технико-тактические действия.	2		2				Изучение нового материала
47	Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.	Тема 8.6. Бестас. Правила игры.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 4. Спортивные игры. Волейбол.									
48	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.8. Атакующие действия.	2		2				Урок совершенствования.
49	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	Тема 4.9. Игра в защите.	2		2				Урок совершенствования.

50		Тема 4.10. Совершенствование навыков приема и передачи мяча сверху двумя руками. Учебная игра в волейбол.	2		2				Урок совершенствования.
51		Тема 4.11. Совершенствование навыков перемещения. Двухсторонняя игра.	2		2				Урок совершенствования.
Раздел 5. Спортивные игры. Баскетбол.									
52	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол.	Тема 5.2. Перемещение игроков на площадке.	2		2				Урок совершенствования.
53	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол.	Тема 5.3. Техника игры в нападении.	2		2				Урок совершенствования.
54	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол.	Тема 5.4. Техника игры в защите.	2		2				Урок совершенствования.
Раздел 3. Спортивные игры. Футбол.									
55	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.3. Владение мячом.	2		2				Урок совершенствования.
56	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.4. Индивидуальные действия игроков в нападении и защите.	2		2				Урок совершенствования.

57	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.5. Командные действия игроков. Основы тактических действий игроков в футболе.	2		2				Урок совершенствования.
58	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	Тема 3.6. Двухсторонняя игра. Судейство игры футбол.	2		2				Урок совершенствования.
59	Объяснять правила в футболе и уметь выполнять судейство в игре.	Тема 3.6. Двухсторонняя игра. Судейство игры футбол.	2		2				Урок совершенствования.
60	Объяснять правила в футболе и уметь выполнять судейство в игре.	Тема 3.6. Двухсторонняя игра. Судейство игры футбол.	2		2				Урок совершенствования.
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		120	6	114				

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1		1) Объяснять правила техники безопасности легкой атлетики на занятиях физической культуры; 2) выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения. 3) Владеть технико-тактической подготовкой в беге	Выполнять бег на короткие дистанции Овладеть техникой низкого старта Выполнять бег средние	100

	Легкая Атлетика	на средние и дальние дистанции. 4) Владеть техникой прыжка в длину с места и техникой прыжка в длину с разбега. 5) Владеть техникой метания гранаты и техникой толкания ядра. 6) Владеть техникой передачи эстафетной палочки.	дистанции Овладеть техникой высокого старта Отработать технику финиширования Овладеть техникой прыжка в длину с места	
2	Спортивные игры	1) Объяснять правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры; 2) понимать правила игры по видам спорта футбол. 3) Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол. 4) Объяснять правила в футболе и уметь выполнять судейство в игре. 5) знать правила игры по видам спорта (волейбол). 6) Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол. 7) Объяснять правила волейбола и уметь выполнять судейство в игре. 8) понимать правила игры по видам спорта (баскетбол). 9) Владеть технической и тактической подготовкой к игре в баскетбол. 10) Объяснять правила баскетбола и уметь выполнять судейство в игре. 11) Владеть технической и тактической подготовкой к игре в настольный теннис.	Игроки перемещяются по полю Сохраняет мяч в передвижении. Соблюдают тактику игры в защите и нападении. Подавать мяч сверху Игроки перемещяются по полю Сохраняет мяч в передвижении. Соблюдают тактику игры в защите и нападении.	100
3	Гимнастика	1) Объяснить технику безопасности по гимнастике на занятиях физической культуры; 2) выполнять элементы оздоровительной гимнастики. 3) Выполнять базовые строевые, общеразвивающие, прикладные и акробатические упражнения в	Выполнить строевые упражнения Выполнить общеразвивающие упражнения Выполнить прикладные упражнения	100

		гимнастике. 4) Выполнять базовые упражнения на гимнастических снарядах.	Выполнить акробатические упражнения Выполнить упражнения на гимнастических снарядах	
4	Национальные игры	1) Объяснять технику безопасности и правила игры по национальным видам спорта на занятиях физической культуры. 2) Выполнять технико-тактические действия в национальных видах спорта.	Тоғыз кумалақ. Изучить технико-тактические действия нападения Тогыз кумалак. Соблюдать технико-тактические действия защиты Асык ату. Изучить технику безопасности. Соблюдать правила игры Асык ату. Соблюдать технико-тактические действия нападения	100
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	К. Жахин, Е. Юркова Физическая культура. Методическое пособие. Часть 1, 2 Алматыкітап 2016 г.
	2	М. Адамбеков, М. Тұяқбаева, Е. Уанбаев Жалпы білім беретін мектептерде дене тәрбиесі сабағын жүргізу әдістемесі. Әдістемелік ұсыныстар Дене тәрбиесі Ұлттық ғылыми-практикалық орталығы
Дополнительная учебная литература:	1	3. У. Марчибаева, Д. Токтарбаев, Е. Стоцкая, С. Сыздыкова, Р. Сидорова, Н. Моисеева, Л. Тунгышмуратова. Адаптивная физическая культура и спорт. Учебное пособие. Нур-Султан 2019 г.

Разработчик (и) _____ Анаятов Б.Б.

_____ Мұхамеди Д.Н.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №1 от «____»_____2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа
Дисциплина: Начальная военная и технологическая подготовка

Специальность: 07210100 «Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W0720101 «Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96, кредитов 4
Разработчик (-и) _____ Мурзабаев Нурлан Аскарович
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №4 от «17» 02 2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

Ф.06.2-11. Издание 4.

Scanned by TapScanner

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Начальная военная и технологическая подготовка является обязательным предметом для изучения обучающимися допризывного и призывного возраста в средних специальных учебных заведениях (колледжах) и профессионально-технических школах независимо от форм собственности и ведомственной подчинённости.
Формируемая компетенция	Основные задачи обучения предмету: 1) усвоение знаний об основных требованиях военной присяги, уставах Вооруженных Сил Республики Казахстан; 2) ознакомление с вооружением и военной техникой воинских частей, с размещением и бытом личного состава; 3) получение необходимых военных знаний и практических навыков по робототехнике, использованию IT-технологий и основам вождения колесных машин, основам безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях; 4) воспитание у обучающихся высокого казахстанского патриотизма и чувства верности своему Отечеству; 5) воспитание должного отношения к профессиям, связанным с военным делом. 6) развитие волевой, решительной, физически здоровой, функционально грамотной в военном отношении личности путем знакомства с историей развития казахстанской армии и изучения её современного состояния. 7)формирование сознательного и ответственного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих
Постреквизиты	Начальная военная и технологическая подготовка осуществляется как на теоретических, так и на практических занятиях. Теоретические занятия проводятся преимущественно в форме рассказа и беседы с использованием дидактического материала, технических средств и инновационных методов обучения. Практические занятия направлены на закрепление изучаемого материала с использованием вооружения и военно-технического имущества, приборов и другого оборудования.
Пререквизиты	Физическая культура, физика, химия, история, география
Необходимые средства обучения, оборудование	Справочно-инструктивные таблицы Тестовые задания по **Начальной военной и технологической подготовки.** Аудио-видео электронные пособия.
Контактная информация преподавателя (ей):	Мурзабаев Нурлан Аскарович
Ф.И.О. (при наличии)	тел.: 87013827797
	e-mail:nurlan@mail.ru

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
НВТП	96	48	48						
Всего:									
Итого на обучение по дисциплине/модулю									

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. Вооруженные Силы Республики Казахстан – гарант военной безопасности государства									
1	1) Выработать знание Конституционных основ обороны Республики Казахстан.	Тема1.1. Конституционные основы обороны государства.	2	2					Изучение нового материала
2	1) Осознать роль и значение Вооруженных Сил нашей страны в обеспечении безопасности; 2) иметь представление об особенностях подготовки обучающихся к военной службе в образовательных организациях. Защита	1.2. Воинские символы Вооруженных Сил Республики Казахстан. Военная символика.	2	2					Изучение нового материала

	Родины важное направление государственной политики; 3) обладать знаниями в области педагогической технологии воспитания молодежи при подготовке к воинской службе								
3	1) Производить анализ факторов, представляющих угрозу национальной безопасности	Тема 1.3. Экстремизм и терроризм как угроза национальной безопасности.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.									
4	1) Обладать знаниями об общих положениях и правовых основах уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан; 2) сформировать понятие - военно-патриотическое воспитание молодежи как комплексная образовательная	Тема 2.1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.	2	2					Изучение нового материала

	технология								
5	1) Выработать знание требований уставов в обеспечении надлежащего воинского порядка, дисциплины, учебно-воспитательного процесса и поддержания на должном уровне боевой готовности Вооруженных Сил Республики Казахстан; 2) выработать знание воинской иерархии. 1) Сформировать личностные качества: силу воли, дисциплинированность, организованность, чувство долга, добросовестное отношение в изучении начальной военной и технологической подготовки.	Тема 2.2. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина, ее сущность и значение.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 3. Тактическая подготовка.									

6	1)Усвоить вопросы теории и практики боя как важнейшего средства для достижения победы над врагом; 2) иметь понимание термина "общевойсковой бой".	Тема3.1. Организация и боевые возможности мотострелкового отделения.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 4. Строевая подготовка									
7	1)Усвоить общие положения и требования Строевого устава Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.	Тема 4.1. Строи и их элементы. Строевая стойка.	2	2					Изучение нового материала
8	1) Усвоить основные элементы строя и их определений; 2) применять приобретенные навыки на уроках по тактической, огневой, физической подготовке.	Тема 4.2. Повороты на месте. Строевой и походный шаг.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 5. Огневая подготовка.									

9	1) Усвоить материальную часть рассматриваемого оружия, основные меры безопасности при обращении с ним, боеприпасами и гранатами.	Тема 5.1. Автомат и ручной пулемет Калашникова.	2	2					Изучение нового материала
10	1) Усвоить начальные навыки практического применения стрелкового оружия.	Тема 5.2. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова.	2	2					Изучение нового материала
11	1) Иметь знания о материальной части рассматриваемого оружия, основные меры безопасности при обращении с ним, боеприпасами и гранатами; 2) усвоить начальные навыки практического применения стрелкового оружия.	Тема 5.3. Подготовка автомата Калашникова к стрельбе.	2	2					Изучение нового материала
12	1) Усвоить назначение боевых свойств гранаты РГД-5, Ф-1, РГО, РГН; 2)усвоить устройство	Тема 5.4. Ручные осколочные гранаты.	2	2					Изучение нового материала

	гранат и запалов, работу частей и механизмов гранаты при броске.								
Раздел 6. Военная топография.									
13	1) Усвоить основные способы ориентирования на незнакомой местности; 2) уметь выделять основные ориентиры для доклада о своем местонахождении.	Тема 6.1. Ориентирование на местности без карты. Определение магнитного азимута.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 7. Основы военной робототехники.									
14	1) Обладать знанием основных направлений развития робототехники и отличительные признаки роботов;	Тема 7.1. Основы военной робототехники.	2	2					Изучение нового материала
15	1) обладать знанием функциональных возможностей боевых роботов; 2) иметь понимание	Тема 7.2. Алгоритм управления роботом , задачи для роботов.	2	2					Изучение нового материала

	значения робототехники как прикладной науки для повышения обороноспособности нашей страны; 3) иметь знание о начальной военной подготовки с использованием новых педагогических технологий.								
Раздел 8. Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий.									
16	1) Усвоить основные мероприятия, осуществляемые в мирное и военное время по защите населения Республики Казахстан от последствий стихийных бедствий, крупных аварий, катастроф и актов терроризма. 2) Иметь сформированные знания о видах ядерного оружия и	Тема 8.1. Гражданская защита объекта хозяйствования. Ядерное оружие и его характеристика.	2	2					Изучение нового материала

	последствиях его применения.								
17	1) Усвоить виды и типы химического оружия. 2) Усвоить основные способы применения биологического (бактериологического) оружия; 3) осознавать значение терминов "зона биологического заражения" и "очаги биологического поражения".	Тема 8.2. Химическое , биологическое (бактериологическое) оружие	2	2					Изучение нового материала
18	1) Усвоить знание современных видов индивидуальной защиты органов дыхания в условиях применения оружия массового поражения и техногенных катастроф.	Тема 8.3. Средства защиты органов дыхания и защиты кожи.	2	2					Изучение нового материала
19	1) Усвоить различные типы и виды средств коллективной защиты. 2) Усвоить правила	Тема 8.4. Средства коллективной защиты. Военная архитектура. Эвакуация и	2	2					Изучение нового материала

	организации эвакуации и рассредоточения населения.	рассредоточение населения.							
20	1) Обладать знанием мер безопасности населения в условиях террористической угрозы. 1) Осознавать важность подготовки населения к умелым действиям при угрозе нападения противника, по сигналам оповещения гражданской защиты, в различных чрезвычайных ситуациях и террористической угрозе; 2) иметь сформированные навыки оказания помощи пострадавшим в районах стихийных бедствий.	Тема 8.5. Безопасность населения в условиях террористической угрозы. Действия населения в районах стихийных бедствий.	2	2					Изучение нового материала

21	1) Усвоить правила первой медицинской помощи при ранениях, кровотечениях и ожогах	Тема 8.6. Первая помощь при ранениях, кровотечениях и ожогах	2	2					Изучение нового материала
22	1) Усвоить общие правила и комплекс мер оказания первой помощи при различных несчастных случаях.	Тема 8.7. Первая помощь при различных несчастных случаях.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 9. Правовые основы воинской службы.									
23	1) Усвоить требования Закона о воинской службе граждан Республики Казахстан; 2) усвоить порядок организации психолого-педагогической работы с личным составом Вооруженных Сил	Тема 9.1. Воинская служба и воинская обязанность граждан Республики Казахстан.	2	2					Изучение нового материала

	Республики Казахстан.								
Раздел 10. Технологическая подготовка.									
24	1) Усвоить законы и иные правовые акты Республики Казахстан в области дорожного движения; 2) усвоить основы и правила вождения кол усных машин, обязанности участников дорожного движения, дорожные знаки и разметки.	Тема 10.1. Основы и правила вождения колесных машин.	2	2					Изучение нового материала
25	1) Усвоить правила дорожного движения; 2) усвоить основные понятия и термины, содержащихся в Правилах дорожного движения Республики Казахстан.	Тема10.2. Обязанности участников дорожного движения.	2	2					Изучение нового материала

26	1) Усвоить сигналы светофора и регулировщика; 2) иметь понятия о маневрировании и расположении транспортных средств на проезжей части.	Тема 10.3. Сигналы светофора и регулировщика.	2	2					Изучение нового материала
27	1) Иметь знания о классификации дорожных знаков.	Тема 10. 4. Дорожные знаки.	2	2					Изучение нового материала
28	1)Усвоить основные положения по допуску транспортных средств к эксплуатации.	Тема 10.5. Дорожная разметка и ее характеристика.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 11. Основы безопасности жизнедеятельности.									
29	1) Иметь понятия об основах безопасной жизнедеятельности; 2) иметь понятия об опасностях, угрожающих человеку, закономерностях их проявления и способах защиты от них.	Тема 11.1 Основы безопасности и классификация опасностей.	2	2					Изучение нового материала

30	1) Иметь представление о формах взаимодействия общества и природы; 2) осознавать необходимость охраны окружающей природной среды с целью сохранения человека как биологического и социального организма и его естественной среды обитания.	Тема 11.2 Окружающая среда и безопасность человека.	2	2					Изучение нового материала
31	1) Выработать навыки безопасного обращения с электричеством и бытовым газом.	Тема 11.3 Обеспечение личной безопасности в различных бытовых ситуациях.	2	2					Изучение нового материала
32	1) Иметь понимание об опасностях техногенного характера; 2) иметь понимание сущности гидродинамических аварий, аварий на	Тема 11.4 Опасности техногенного характера.	2	2					Изучение нового материала

	пожаро-взрывоопасных объектах.								
33	1) Иметь понимание об объектах, целях и задачах экологической безопасности; 2) иметь представление о последствиях загрязнения почвы.	Тема 11.5 Экологическая безопасность.	2	2					Изучение нового материала
34	1) Иметь понимание о причинах и особых условиях добровольной и вынужденной автономии человека в природной среде. 2) Иметь представление о возможных ситуациях криминогенного характера на улице, в общественных местах; правилах поведения.	Тема 11.6 Автономное существование в природных условиях. Основы безопасного поведения в криминогенных ситуациях.	2	2					Изучение нового материала

35	1) Иметь знания правил безопасного поведения при угрозе террористического акта. 2) Иметь знания об основных понятиях кибербезопасности.	Тема 11.7 Обеспечение личной безопасности при угрозе террористического акта. Основы кибербезопасности в информационном пространстве.	2	2					Изучение нового материала
36	1) Иметь понятие об особенностях оказания первой помощи при массовых поражениях.	Тема 12.1 Первая помощь при массовых поражениях.	2	2					Изучение нового материала
Учебно-полевые (лагерные) сборы									
Раздел 1. Строевая подготовка.									
37	1) Усвоить приемы воинского приветствия на месте и в движении. 1) Усвоить строевые навыки.	Тема 1.1. Воинское приветствие. Выход из строя и возвращение в строй.	2		2				Изучение нового материала

38	1) Усвоить строевые приемы. 2) Усвоить правила и порядок построения отделения.	Тема 1.2. Строевые приемы и движение с оружием. Строи отделения.	2		2				Изучение нового материала
Раздел 2. Огневая подготовка.									
39	1)Иметь сформированное знание строения автомата Калашникова.	Тема 2.1. Тренировка в неполной разборке и сборке автомата Калашникова.	2		2				
40	1) Выработать правила действия обращения с пневматической винтовкой. 2) Выработать правила практической стрельбы из автомата (пневматической винтовки).	Тема 2.2. Тренировка в изготовке к стрельбе (АК-74, пневматическая винтовка). Стрельба из автомата (пневматической винтовки).	2		2				
Раздел 3 Тактическая подготовка.									

41	1) Иметь знания о боевой технике и вооружении Вооруженных Сил Республики Казахстан; 2) умело пользоваться оружием и средствами защиты.	Тема 3.1. Вооружение и боевая техника воинской части (подразделения).	2		2				
42	1) Иметь представление о боевом и походном порядке отделения. 2) Иметь знание о назначении и порядке использования индивидуальных средств защиты.	Тема 3.2. Боевой и походный порядок отделения. Тренировка в использовании индивидуальных средств защиты.	2		2				
43	1) Выработать способы передвижения солдата в бою при действиях в пешем порядке. 2) Выработать знание действий солдата в обороне; действий при применении противником ядерного оружия, начале	Тема 3.3. Действия солдата в бою, и в обороне.	2		2				

	огневой подготовки, при сигналах оповещения о воздушном противнике, о радиоактивном, химическом и бактериологическом заражении.								
44	1) Выработать знание порядка действий солдата в наступлении; 2) выработать знание порядка действий на местности, зараженной радиоактивными (отравляющими) веществами в ходе наступления. 3) Выработать знание порядка действий в положении "солдат-наблюдатель". 4) Выработать знание порядка действий солдата в дозоре.	Тема 3.4 Солдат в наступлении, наблюдении и в дозоре.	2		2				
Раздел 4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.									

45	1) Иметь знание об учебно- материальной базе воинских частей; 2) осознавать важность значения истории воинской части (подразделения).	Тема 4.1. Размещение, жизнь и быт военнослужащих воинской части (подразделения), дизайн воинской части.	2		2				
46	1) Обладать знаниями о назначении, составе и вооружении суточного наряда роты; 2) выработать знания об обязанностях лиц суточного наряда роты.	Тема 4.2. Обязанности дневального по роте и часового.	2		2				
47	1) Усвоить порядок заряжания оружия; 2) усвоить действия часового при приеме и сдаче поста в чрезвычайной ситуации.	Тема 4.3. Действия часового на посту.	2		2				
Раздел 5. Военная топография.									
48	1) Определять стороны горизонта и магнитный азимут;	Тема 5.1. Движение по азимутам.	2		2				

	2) ориентироваться на местности с помощью магнитного компаса; 3) определять размер своего шага и измерять расстояние в парах шагов.								
	Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-	-				-
	Итого часов		96	72	24				

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	**Раздел 1. Вооруженные Силы Республики Казахстан – гарант военной безопасности государства**	1) Выработать знание Конституционных основ обороны Республики Казахстан. 1) Осознать роль и значение Вооруженных Сил нашей страны в обеспечении безопасности; 2) иметь представление об особенностях подготовки обучающихся к военной службе в образовательных организациях. Защита Родины важное направление государственной политики;		

		3) обладать знаниями в области педагогической технологии воспитания молодежи при подготовке к воинской службе. 1) Производить анализ факторов, представляющих угрозу национальной безопасности.		
2	**Раздел 2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.**	1) Обладать знаниями об общих положениях и правовых основах уставов Вооруженных Сил Республики Казахстан; 2) сформировать понятие - военно-патриотическое воспитание молодежи как комплексная образовательная технология.		
3	**Раздел 3. Тактическая подготовка.**	1)Усвоить вопросы теории и практики боя как важнейшего средства для достижения победы над врагом; 2) иметь понимание термина "общевойсковой бой".		
4	**Раздел 4. Строевая подготовка**	1)Усвоить общие положения и требования Строевого устава Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.		
5	**Раздел 5. Огневая подготовка.**	1) Усвоить материальную часть рассматриваемого оружия, основные меры безопасности при обращении с ним, боеприпасами и гранатами.		
6	**Раздел 6. Военная топография.**	1) Усвоить основные способы ориентирования на незнакомой местности; 2) уметь выделять основные ориентиры		

		для доклада о своем местонахождении.		
7	**Раздел 7. Основы военной робототехники.**	1) Обладать знанием основных направлений развития робототехники и отличительные признаки роботов; 2) обладать знанием функциональных возможностей боевых роботов; 3) иметь понимание значения робототехники как прикладной науки для повышения обороноспособности нашей страны; 4) иметь знание о начальной военной подготовки с использованием новых педагогических технологий.		
8	**Раздел 8. Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий.**	1) Усвоить основные мероприятия, осуществляемые в мирное и военное время по защите населения Республики Казахстан от последствий стихийных бедствий, крупных аварий, катастроф и актов терроризма.		
9	**Раздел 9. Правовые основы воинской службы.**	1) Усвоить требования Закона о воинской службе граждан Республики Казахстан; 2) усвоить порядок организации психолого-педагогической работы с личным составом Вооруженных Сил Республики Казахстан.		
10	**Раздел 10. Технологическая подготовка.**	1) Усвоить законы и иные правовые акты Республики Казахстан в области дорожного движения; 2) усвоить основы и правила вождения колҰсных машин, обязанности участников дорожного движения, дорожные знаки		

		и разметки.		
11	**Раздел 11. Основы безопасности жизнедеятельности.**	1) Иметь понятия об основах безопасной жизнедеятельности; 2) иметь понятия об опасностях, угрожающих человеку, закономерностях их проявления и способах защиты от них.		
12	**Раздел 12. Огневая подготовка.**	1) Производит осмотр, разбор и сборку оружия; 2) показывает и объясняет назначение, боевые свойства, общее устройство и принцип работы автомата (пулемета).		
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	**2**	**3**
Основная учебная литература:	1	А.Н.Рыспаев, Е.Б.Адельбаев, Н.Т.Асипов, А.И.Рихтер, А.М.Ерекешев, А.С.Усербаев, Ж.А.Саткулов, С.К.Куптилеуова. Начальная военная и технологическая подготовка- часть 1, учебник для 10 классов, Кокшетау «Келешек-2030»,2019 г.E-mail: torg@keleshek-2030.kz
	2	А.Н.Рыспаев, Е.Б.Адельбаев, Н.Т.Асипов, А.И.Рихтер, А.М.Ерекешев, А.С.Усербаев, Ж.А.Саткулов, С.К.Куптилеуова, Начальная военная и технологическая подготовка учебно- полевые (лагерные) сборы - часть 2, учебник для 10 классов Кокшетау: «Келешек-2030»,2019 г. E-mail: torg@keleshek-2030.kz
	3	А.Б. Тасбулатов, Д.К. Майхиев, Е.Ж. Акимбаев, О.Ж. Мамырбаев . Начальная военная и технологическая подготовка»- часть 1, учебник для 10 классов, Алматы «Мектеп» 2019 https://www.okulyk.kz/ mektep@mail.ru
Дополнительная учебная литература:	1	А.Б. Тасбулатов, Д.К. Майхиев, Е.Ж. Акимбаев, О.Ж. Мамырбаев . Начальная военная и технологическая подготовка. Учебно –полевые сборы- часть 2, учебник для 10 классов, Алматы «Мектеп» 2019
	2	https://www.okulyk.kz/ 000000000 mektep@mail.ru В.А. Лим, А.В. Гудков Начальная военная и технологическая подготовка, учебник для 11 классов. Алматы «Мектеп» 2019 http://expert.mektep.kz/ru/shop/217159-11_klass/217198-nachalnaja_vojennaja_i_tehnologicheskaja_podgotovka_11/1

Преподаватель НВТП _____ Мурзабаев Нурлан Аскарович

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

Ф.06.2-11. Издание 4.

Scanned by TapScanner

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«_17_» __02____2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Химия

Специальность: 07210100- «Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W0720101- «Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96, кредитов 4
Разработчик (-и) Асылханова Дана Дәулетқызы _____
(ФИО и подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №_4_ от «_17_» __02____2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Типовая учебная программа по дисциплине "Химия" социально-экономического направления разработана в соответствии с приказами Министра образования и науки Республики Казахстан от 8 ноября 2012 года № 500 "Об утверждении типовых учебных планов начального, основного среднего, общего среднего образования Республики Казахстан" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 8170) и Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 29031). Цель обучения дисциплины "Химия" - предоставление обучающимся системы знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, предоставление обучающимся возможности приобретения понимания химических процессов, законов и их закономерностей для безопасного применения в реальной жизни, критической оценки информации и принятия решений.
Формируемая компетенция	формирование умений: обращаться с химическими веществами, приборами, оборудованием, соблюдать технику безопасности, фиксировать результаты опытов, делать соответствующие обобщения; формирование в учебном материале химии умении сравнивать, устанавливать причинно-следственные связи, обобщать, доказательно излагать учебный материал
Постреквизиты	Аналитическая химия, физическая и коллоидная химия
Пререквизиты	Естествознания, биология, физика, география
Необходимые средства обучения, оборудование	Справочно-инструктивные таблицы Тестовые задания по химии к промежуточному тестированию Астана «Дарын» Химия. (ЕМН). Оспанова М.К. учебник для 10 кл Химия. (ЕМН). Оспанова М.К. учебник для 11 кл Аудио-видео электронные пособия А.В. Мануйлов. В.И. Радионов «Основы химии» интернет учебник факультет естественных наук МГУ Г.И. Дерябина Г.В. Кантария «органическая химия» интерактивный мультимедийный учебник
Контактная информация преподавателя (ей):	e-mail: dana.asylkhanova16@gmail.com
Ф.И.О. (при наличии)	Асылханова Дана Дәулетқызы

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Химия	96	24	24	24	24				
Всего:	96	24	24	24	24				
Итого на обучение по дисциплине/модулю	96	24	24	24	24				

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
	Раздел 1. Частицы вещества								
1	1) Объяснять современную теорию строения атома и важнейшие характеристики частиц вещества и атома. 2) Объяснять природу радиоактивности и причину распада радиоактивных изотопов	Современная теория строения атомов, движение электронов в атоме	2	2					ознакомление с новым материалом
2	1) Объяснять электронные конфигурации	Распределение и движение электронов в атомах	2	2					ознакомление с новым материалом
3	1) Иметь представление о электроотрицательности, валентности и	Электроотрицательность, валентность и степень окисления химических	2	2					комбинированный

	степени окисления химических элементов	элементов							
4	1) Характеризовать механизмы образования ковалентной связи 2) Показать механизмы образования ионной, металлической, водородной связей 3) Различать типы кристаллических решеток веществ	Химическая связь. Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Кристаллические решетки	2	2					ознакомление с новым материалом
	Раздел 2. Энергетика химических реакций								
5	1) Формирование умений характеризовать химические реакции	Химические реакции, и их классификации	2	2					ознакомление с новым материалом
6	1) Определять скорость протекания химической реакции	Влияние условий на скорость химических реакций. Катализ	2	2					комбинированный
7	1)Определять химическое равновесие в обратимых химических реакциях.	Химическое равновесие. Влияние различных факторов на равновесие	2	2					ознакомление с новым материалом
	Раздел 3. Закономерности протекания химических реакций								

8	1) Определять степень окисления элементов.	Окислительно-восстановительные процессы	2	2					ознакомление с новым материалом
9	1) Характеризовать аналитические методы химии	Аналитические методы в современных исследованиях	2	2					ознакомление с новым материалом
10	1) Объяснять закономерности изменения свойств галогенов в группе 2) Выполнять практической работы	Элементы (VIIA) группы. Изучение свойств галогенов и определение галогенид-ионов в водном растворе	2	2					ознакомление с новым материалом
11	1)Выполнение практической работы №1; 2)Характеризовать элементы (VIA) главная подгруппа периодической системы	Элементы (VIA) группы	2	2					ознакомление с новым материалом
12	1)Характеризовать элементы (VA) главная подгруппа периодической системы	Элементы (VA) группы	2	2					комбинированный
13	1) Объяснять закономерности	Элементы (IVA) группы. Формы	2	2					ознакомление с новым

	изменения физических и химических свойств элементов (IVA) группы 2) Объяснять формы нахождения в природе и способы получения простых веществ элементов (IVA) группы	нахождения в природе и способы получения простых веществ							материалом
14	1) Объяснить строение и свойства молекулы азота и аммиака 2)Выполнение практической работы №2	Строение и свойства молекулы азота и аммиака. Экологическое воздействие оксидов азота и нитратов и диоксида серы на окружающую среду	2	2					комбинированный
15	1)Раскрыть технологию промышленного производства азотных удобрений 2)Раскрыть контактный способ получения серной кислоты.	Промышленное производство азотных удобрений. Контактный способ получения серной кислоты	2	2					ознакомление с новым материалом
16	1) Объяснять способы получения металлов и	Получение металлов и сплавов.	2	2					комбинированный

	сплавов 2) Усвоить основы технологии и производства получения чугуна и стали	Производство чугуна и стали							
17	1)Характеризовать переходные металлы	Общая характеристика переходных металлов.	2	2					ознакомление с новым материалом
18	1) Объяснять комплексные соединения.	Комплексные соединения	2	2					ознакомление с новым материалом
	Раздел 4. Химия вокруг нас								
19	1) Знать основные научные принципы химического производства	Научные принципы химического производства	2	2					комбинированный
20	1) Объяснять проблемы охраны окружающей среды при производстве металлов	Проблемы охраны окружающей среды при производстве металлов.	2	2					комбинированный
21	1) Объяснять 12 принципов «Зеленой химии».	12 принципов «Зеленой химии»	2	2					ознакомление с новым материалом
22	1) Объяснять основы органической химии	Введение в органическую	2	2					ознакомление с новым

	как производные углерода и его соединений. 1) Усвоить классификацию органических веществ	химию. Классификация органических веществ							материалом
23	1) Объяснять предельные углеводороды.	Предельные углеводороды	2	2					ознакомление с новым материалом
24	1) Объяснять непредельные углеводороды.	Непредельные углеводороды. Алкены	2	2					ознакомление с новым материалом
25	1)Характеризовать реакции полимеризации и производство полиэтилена	Реакция полимеризации. Производство полиэтилена	2	2					комбинированный
26	1) Выполнение практической работы №6	Составление моделей молекул органических веществ	2	2					ознакомление с новым материалом
27	1) Усвоить знания по алкадиенам и алкинам. 2) Выполнение практической работы №7	Алкадиены. Алкины. Качественные реакции на ненасыщенность связи	2	2					ознакомление с новым материалом
28	1) Характеризовать соединения ароматического ряда	Соединения ароматического ряда	2	2					ознакомление с новым материалом

29	1) Характеризовать гетероциклические соединения	Гетероциклические соединения	2	2					комбинированный
30	1) Знать источники углеводородо 2)Характеризовать природный газ, попутные нефтяные газы как источники тепловой энергии 2) Представлять получение нефтепродуктов понимать понятие об октановом числе	Источники углеводородов. Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть. Переработка нефтепродуктов. Уголь. Коксование каменного угля.	2	2					ознакомление с новым материалом
31	1) Объяснять кислородсодержащие органические соединения, одноатомные и многоатомные спирты 2)Выполнять практическую работу	Кислородсодержащие органические соединения. Спирты одноатомные, многоатомные	2	2					ознакомление с новым материалом
32	1) Объяснять фенолы, их строение и свойства	Фенолы	2	2					комбинированный
33	1) Объяснять альдегиды и кетоны	Карбонильные соединения. Альдегиды и кетоны	2	2					комбинированный

34	1) Объяснять карбоновые кислоты	Карбоновые кислоты	2	2					ознакомление с новым материалом
35	1) Объяснять строение сложных эфиров	Сложные эфиры	2	2					ознакомление с новым материалом
36	1) Объяснять строение жиров	Жиры	2	2					ознакомление с новым материалом
37	1) Объяснять получение мыла и его применение синтетических моющих средств на окружающую среду	Мыла и синтетические моющие средства	2	2					комбинированный
38	1) Объяснять химию высокомолекулярных соединений	Высокомолекулярные соединения	2	2					комбинированный
39	1) Объяснять реакции поликонденсации, получения полиамидов и полиэфиров	Реакции поликонденсации. Полиамиды и полиэфиры	2	2					ознакомление с новым материалом
40	1) Оценивать применение и воздействие пластиков на окружающую среду 2) Выполнение практической работы №8	Применение и воздействие пластиков на окружающую среду. Распознавание пластмасс и волокон	2	2					ознакомление с новым материалом

41	1) Знать способы разработки новых веществ и материалов	Разработка новых веществ и материалов	2	2					ознакомление с новым материалом
42	1) Объяснять о нанотехнологии как современной отрасли науки	Нанотехнология.	2	2					ознакомление с новым материалом
	Раздел 5. Химия и жизнь								
43	1) Объяснять класс углеводов	Углеводы: моно, ди, полисахариды	2	2					ознакомление с новым материалом
44	1) Выполнение практической работы №9	Химические свойства глюкозы как альдегидоспирта. Качественная реакция на крахмал	2	2					комбинированный
45	1) Объяснять знания об аминах	Амины. Аминокислоты.	2	2					ознакомление с новым материалом
46	1) Усвоить образование белковой молекулы, структуру и пептидные связи 2) Выполнение практической работы №10	Белки, строение, свойства. Денатурация и цветные реакции белков	2	2					ознакомление с новым материалом
47	1) Объяснять роль и применение	Роль и применение ферментов	2	2					ознакомление с новым

	ферментов								материалом
48	1) Объяснять структуру дезоксирибонуклеиновых кислот (ДНК) и рибонуклеиновых кислот (РНК)	Структура нуклеиновых кислот	2	2					ознакомление с новым материалом
	Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-				-	
	Итого часов		96	96					

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	**Частицы вещества**	- Перечисляет основные положения современной теории строения атома; - Объясняет физический смысл протонов, нейтронов, электронов, нуклонов и нуклидов; - Определяет природу радиоактивности и причину распада изотопов; - Поясняет содержание природных изотопов; - Различает α-лучи, β-лучи, γ-лучи; - Перечисляет характеристики и значения квантовых чисел и атомных орбиталей; - Различает формы s, p, d, f орбиталей; - Объяснять электронные конфигурации первых 36 химических элементов периодической системы - Применяет принцип минимума энергии, принцип Паули, правило Хунда, правило Клечковского для заполнения электронных орбиталей; - Определяет валентность и	Определить число протонов, нейтронов и электронов в атомах. Решение задач на тему «Вычисление средней относительной атомной массы». Составление уравнений ядерных реакций. Составлять электронные конфигурации атомов элементов. Определять типы химической связи в молекулах веществ.	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		степень окисления атомов; - Описывает закономерности изменения свойств атомов химических элементов: радиуса, энергии ионизации, сродства к электрону, электроотрицательности и степени окисления; - Описывает свойства ковалентной полярной и ковалентной неполярной связи; - Объясняет образование ковалентной связи по обменному и донорно-акцепторному механизмам; - Составляет диаграмму Льюиса для молекул H_2, Cl_2, O_2, N_2, HCl, NH_3; - Различает типы гибридизации; - Обосновывает зависимость свойств веществ от электронного и пространственного строения молекул на примере BF_3, CH_4, NH_3, H_2O, $BeCl_2$; - Показывает образование ионной связи в результате электростатического притяжения противоположно заряженных ионов; - Объясняет природу металлической связи и ее влияние на физические свойства металлов; - Раскрывает на примерах		

		механизм образования водородной связи; - Называет различные типы кристаллических решеток веществ; - Определяет тип кристаллической решетки вещества;		
2	**Энергетика химических реакций**	- Объясняет по каким признакам классифицировать изученные химические реакции; - Понимает сущность (механизм) протекания реакций, отражающую глубинные изменения, происходящие в веществе; - Разъясняет многосторонность подходов к классификации химических реакций - Формулирует понятие скорость химической реакции; - Производит расчеты скорости химических реакций; - Вычисляет скорость для гомогенных и гетерогенных химических реакций; - Применяет закон действующих масс для химических реакций; - Производит расчеты, используя закон сохранения масс; - Разъясняет влияние давления и температуры на скорость химической реакции; - Раскрывает понятия обратимой	Решение задач на тему «Скорость химической реакции». Решение задач на тему «Правило Вант-Гоффа». Решение задач на тему «принцип Ле-Шателье-Брауна».	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		реакции, химическое равновесие; - Объясняет влияние различных факторов на смещение равновесия; - Объясняет принцип Ле-Шателье-Брауна; - Поясняет влияние изменения температуры, концентрации и давления на химическое равновесие; - Составляет выражения константы равновесия; - Объясняет динамический характер химического равновесия;		
3	**Закономерности протекания химических реакций**	- Составляет окислительные и восстановительные уравнения, используя метод электронного баланса; - Называет аналитические методы в современных исследованиях химии; - Дает характеристику галогенам по расположению их в периодической системе; - Определяет степень окисления, электроотрицательность элементов - Характеризует галогены по физическим и химическим свойствам; - Объясняет закономерности изменения свойств галогенов в группе;	Составление окислительные и восстановительные реакций методом метод электронного баланса. Составляет окислительные и восстановительные реакций методом метод ионно-электронного баланса. Составление уравнения реакций, характеризующих получение и химические свойства элементов группы VIIA, VIA, VA, IVA.	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		- Проводит качественные реакции на хлорид-, бромид-, йодид-, ионы; - Объясняет биологическую роль йода в организме человека, возникновение болезней, связанных с дефицитом йода; - Проводит работу по экспериментальному распознаванию галогенид - ионов; - Объясняет использование хлора для обеззараживания воды и оценивает преимущества и недостатки данного процесса; - Определяет физиологическую роль галогенов и их соединений; - Описывает физические и химические свойства углерода, кремния и их соединений; - Объясняет качественные реакции на карбонат-, силикат-ионы; - Определяет степень окисления элементов; - Описывает нахождение элементов в природе свойства, распространении и применении простых веществ элементов 14 (IVA) группы; - Составляет схему круговорота карбонатов в природе и называть области их применения; - Понимает влияние физических		

		и химических воздействий на камни. Знание реакции разбавленных кислот с некоторыми карбонатами, осуществлять на практике качественную реакцию на углекислый газ; - Объясняет области применения кремния и его значение в качестве полупроводника; описывает тип кристаллической решетки и вид химической связи кремния, диоксида и карбида кремния; - Характеризует основные химические свойства кремния и его соединений, составлять уравнения реакций знает химические материалы в реставрации камня. - Поясняет низкую химическую активность азота на основе строения молекулы; - Составляет уравнения реакций, характеризующих получение и химические свойства газообразного аммиака и его водного раствора; - Описывает способы промышленного производства аммиака и азотной кислоты и отрасли применения; - Описывает влияние азотных удобрений на растения;		

		- Описывает промышленное производство азотных удобрений. - Описывает пользу и вред азотных удобрении - Описывает могущество азотных удобрении - Описывает огромное значение азотных удобрении в увеличении урожайности растении; - Оценивание и корректировка своего поведения в окружающей среде, выполнение в практической деятельности и в повседневной жизни экологических требований - Обосновывает значение серной кислоты для промышленности; - Объясняет контактный процесс промышленного производства серной кислоты; - Сравнивает свойства разбавленной и концентрированной серной кислот; - Анализирует воздействие оксидов азота на атмосферу, нитратов на почву; - Объясняет роль диоксида серы на формирование кислотных дождей и их воздействие на окружающую среду; - Описывает образование диоксида серы при горении		

		серосодержащего ископаемого топлива; - Раскрывает вредное воздействие на окружающую среду оксидов азота, нитратов и диоксида серы; - Предлагает пути решения проблемы уменьшения воздействия соединений азота и фосфора на окружающую среду; - Называет месторождения меди, цинка, железа, хрома и их соединений в Казахстане; - Объясняет свойства и применение меди, цинка, хрома и их важнейших соединений; - Описывает применение алюминия и его сплавов; - Объясняет коррозию, причины ее возникновения и негативное влияние на срок эксплуатации металлических конструкций; - Называет состав важнейших сплавов, применяемых в науке, технике и в быту: чугун, сталь, латунь, бронза, мельхиор, дюраль; - Описывает способы получения чугуна и стали и их свойства; - Называет химические и технологические процессы, происходящие при получении чугуна; - Характеризует исходные		

		материалы для получения стали; - Понимает физические и химические свойства углерода и их соединений - Объясняет особенности переработки чугуна в сталь; - Раскрывает понятие и свойства переходных металлов. - Раскрывает биологическую роль переходных металлов; - Объясняет понятие внутренняя координационная сфера, внешняя координационная сфера; - Разъясняет термины комплексообразователь, лиганда, координационное число; - Определяет степень окисления элементов по химическим формулам веществ; - Составляет окислительные и восстановительные реакции, используя метод электронного баланса; - Объясняет процессы, протекающие при прохождении электрического тока через раствор и расплав веществ;		
4	**Химия вокруг нас**	- Перечисляет основные принципы химического производства; - Определяет материалы, подвергающиеся вторичной переработке; - Разъясняет значение	Составление структурных формул и формулы изомеров, называть вещества по номенклатуре ИЮПАК. Решение задач на тему	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		непрерывности химического производства; - Прогнозирует экологические проблемы в различных отраслях химической промышленности Казахстана; - Раскрывает экологические проблемы химических производств Казахстана; - Оценивает воздействие отходов химического и металлургического производств на окружающую среду; - Предлагает пути решения проблемы деградации земель, загрязнителей воздуха, промышленных стоков; - Объясняет биологическую роль металлов и неметаллов в жизнедеятельности живых организмов; - Называет и объясняет12 принципов «Зеленой химии»; - Перечисляет источники загрязнения атмосферы, гидросферы и литосферы; - Предлагает пути решения глобальных экологических проблем; - Объясняет проблему «парникового эффекта» и разрушения озонового слоя; - Отличает органические вещества от неорганических;	«Определение молекулярной формулы вещества по продуктам сгорания и гомологическим рядам».	

		- описывает гибридизацию углерода в углеводородах; - Объясняет особенности строения атома углерода и способность образовывать -С-С связи; - Называет основные положения теории А.М. Бутлерова; - Различает эмпирическую, молекулярную, структурную и пространственную формулы углеводородов; - Называет виды изомерии; - Описывает строение функциональных групп спиртов, альдегидов и кетонов, карбоновых кислот, эфиров; - Раскрывает значение органических соединений в жизни человека; - Раскрывает вклад казахстанских ученых в развитие органической химии; - Называет продукты сгорания алканов и оценивает их влияние на окружающую среду; - Определяет молекулярную формулу вещества по данным продуктам сгорания; - Находит простейшие и молекулярные формулы органических веществ по массовым долям элементов и относительной плотности их		

		паров; - Характеризует гомологический ряд, строение, химические и физические свойства циклоалканов; - Составляет структурные формулы и формулы изомеров, называет вещества по номенклатуре ИЮПАК (IUPAC-международный союз теоретической и прикладной химии); - Составляет гомологический ряд непредельных углеводородов; - Объясняет строение, физические и химические свойства непредельных углеводородов; - Раскрывает способы их получения; - Описывает качественные реакции на алкены (ненасыщенность); - Составляет структурные формулы алкенов; - Составляет реакции полимеризации (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид); - Различает понятия "мономер", "элементарное звено", "олигомер", "полимер", "степень полимеризации"; - Составляет уравнение реакции		

		полимеризации и поликонденсации; - Называет области применения полиэтилена и других полимеров; - Собирает модели молекул органических веществ; - Объясняет структуру молекулы органических веществ; - Выполняет требования техники безопасности; - Проводит качественные реакции на ненасыщенность связи; - Объясняет термин "ненасыщенность" и влияние ненасыщенности на свойства соединения; - Экспериментально доказывает ненасыщенность связей в алкенах; - Объясняет строение, свойства алкадиенов и алкинов; - Объясняет свойства алкадиенов и алкинов на основе их строения; - Собирает шаростержневые модели продуктов реакции полимеризации диенов (изопрен); - Составляет гомологический ряд алкадиенов и алкинов; - Объясняет структуру молекулы бензола с позиции делокализации электронов; - Описывает свойства,		

		характерные для бензола и его гомологов; - Составляет реакции получения бензола и его гомологов; - Объясняет применение бензола в органическом синтезе; - Раскрывает структуру молекулы гетероциклических соединений; - Объясняет номенклатуру и изомерию гетероциклических соединений; - Раскрывает область применения гетероциклических соединений; - Раскрывает использование углеродсодержащих соединений в качестве топлива; - Определяет по карте месторождения угля, нефти и природного газа в Казахстане. - Объясняет происхождение попутных нефтяных и природного газов; - Называет состав и применение попутных нефтяных и природного газов; - Составляет уравнения химических реакций; - Называет области применения углеродсодержащих соединений в качестве топлива; - Объясняет процесс коксования каменного угля; 3) определяет по карте месторождения угля, нефти		

		и природного газа в Казахстане; - Перечисляет способы получения и области применения спиртов; - Раскрывает токсичные действия спиртов на организм человека; - Составляет структурные формулы спиртов и называет их по номенклатуре IUPAC (IUPAC-международный союз теоретической и прикладной химии); - Классифицирует и составляет формулы изомеров: структурных, функциональных групп и межклассовых; - Называет способы получения фенолов; - Составляет уравнения реакций, характеризирующие химические свойства фенолов; - Называет области применения фенолов; - Составляет структурные формулы альдегидов и кетонов; - Называет альдегиды и кетоны по номенклатуре ИЮПАК (IUPAC-международный союз теоретической и прикладной химии); - Составляет уравнения реакций получения альдегидов и кетонов; - Называет продукты окисления и		

		восстановления альдегидов и кетонов; - Составляет структурные формулы карбоновых кислот и называет их по международной номенклатуре; - Объясняет физические свойства и способы получения карбоновых кислот; - Записывает уравнения реакций, характеризующих химические свойства карбоновых кислот; - Называет области применения карбоновых кислот; - Составляет структурные формулы эфиров и называет их по международной номенклатуре; - Объясняет физические свойства и способы получения сложных эфиров; - Записывает уравнения реакций, характеризующих химические свойства сложных эфиров; - Называет области применения сложных эфиров; - Описывает состав и строение жиров; - Объясняет функции жиров; - Проводит качественную реакцию на жиры; - Называет продукты гидролиза и омыления жиров; - Описывает способы получения		

		мыла, синтетических моющих средств; - Объясняет свойства поверхностно-активных веществ (ПАВ); - Раскрывает необходимость защиты природы от загрязнения синтетическими моющими средствами; - Распознает пластмассы и волокна; - Различает виды полимеров, производимые в Казахстане; - Называет свойства и области применения некоторых полимеров и пластмасс; - Составляет схему генетической связи основных классов органических соединений; - Рассчитывает выход продукта, количество (объем, массу) продукта реакции по количеству реагента (объему, массе); - Определяет реакцию поликонденсации; - Записывает реакции получения полиамидов и полиэфиров; - Раскрывает классификацию важнейших видов волокон; - Называет области применения пластиков в аграрно-технологическом направлении; - Характеризует воздействие		

		пластиков на окружающую среду; - Раскрывает производство полимеров в Казахстане; - Экспериментально доказывает относительную инертность пластиков по отношению к химическим реагентам; - Называет области применения пластмасс и волокон в аграрно-технологическом направлении; - Оценивает значимость продуктов их переработки в аграрно-технологическом направлении; - Разъясняет способы получения новых материалов с использованием современных методов; - Объясняет значение новых полимеров; - Составляет структурные формулы веществ; - Поясняет практическое значение новых материалов; - Раскрывает способ разработки и синтез лекарственных препаратов;		
5	**Химия и жизнь**	- Различает формулы молекул глюкозы, фруктозы, рибозы, дезоксирибозы, сахарозы, крахмала и целлюлозы; - Составляет уравнения реакций спиртового, молочнокислого	Решение задач на составление уравнений реакций получения аминов и анилина, аминокислот.	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		брожения глюкозы; - Называет продукты гидролиза сахарозы, крахмала и целлюлозы; - Сравнивает строение и свойства крахмала и целлюлозы; - Экспериментально определяет наличие функциональных групп в глюкозе; - Проводит качественную реакцию на крахмал; - Раскрывает классификацию и номенклатуру аминов; - Сравнивает структуры и основные свойства аммиака, аминов и анилина; - Объясняет физические свойства аминов и анилина; - Составляет уравнения реакций получения аминов и анилина; - Перечисляет тривиальные и систематические названия аминокислот; - Описывает состав и строение молекул аминокислот; - Раскрывает амфотерность аминокислот; - Называет продукты гидролиза белков; - Поясняет образование пептидных связей при получении белков из а – аминокислот; - Составляет первичную, вторичную, третичную и четвертичную структуры	Составление первичную, вторичную, третичную и четвертичную структуры молекулы белка. Составление качественных реакции на белки	

		молекулы белка; - Описывает функции белков; - Объясняет роль ферментов; - Описывает эффективность ферментов; - Раскрывает область применения ферментов; - Описывает строение нуклеиновых кислот и их классификацию; - Сравнивает структуры дезоксирибонуклеиновых кислот (ДНК) и рибонуклеиновых кислот (РНК); - Объясняет биологическую роль дезоксирибонуклеиновых кислот (ДНК) и рибонуклеиновых кислот (РНК); - Раскрывает значимость генной инженерии и биотехнологии; - Объясняет свойство денатурации белков; - Проводит качественные реакции на белки; - Применяет ранее полученные знания по теме;		
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	М.К.Оспанова, К.С.Аухадиева, Т.Г. Белоусова Химия: Учебник 1,2 часть для 10 класса естественно-математического направления общеобразовательных школ Алматы: Мектеп, 2019г.
	2	М.К.Оспанова, К.С.Аухадиева, Т.Г. Белоусова Химия: Учебник 1,2 часть для 11 класса естественно-математического направления общеобразовательных школ Алматы: Мектеп, 2020 г.
	3	Т.Г.Белоусова, К.С. Аухадиева Химия: Методическое руководство 1, 2 часть естественно-математического направления общеобразовательных школ Алматы: Мектеп, 2019 г.
	4	Темирбулатова А., Сагимбекова Н., Алимжанова С.,Химия. Сборник задач и упражнений Алматы: Мектеп, 2019 г.
Дополнительная учебная литература:	1	Б.А.Мансуров «Химия» 10-11 кл., Атамура 2015 г
	2	Б.Мансуров., Н.Торшина «Методика преподавания органической химии» Атамура 2015г.
	3	А.Е.Темирбулатова, Н.Н.Нурахметов, Р.Н.Жумадилова, С.К.Алимжанова Химия: Учебник для 11 класса естественно-математического направления общеобразовательной школы Алматы: Мектеп, 2015г. -344 стр.
	4	Эектронные ресурсы с www.bilimland.kz

Разработчик (ики) _____ Асылханова Д.Д.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.Я.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«_17_» _02____2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Биология

Специальность: 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов
Квалификация: 3W0720101 - Мясник

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96, кредитов 4
Разработчик (-и) _____ Бимбетова Мөлдіркөз Якупбекқызы
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №_4_ от «_17_» _02____2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Биология
Формируемая компетенция	Расширить значимые биологические знания и умения, определяющие роль человека в природе на основе понимания законов ее развития; применять законы развития и функционирования природы в качестве основы и средства для приобретения новых знаний, их дальнейшего расширения и углубления; развивать качества инициативной личности, позволяющие свободно ориентироваться в окружающей действительности, с готовностью принимать самостоятельные решения, связанные этическими вопросами и с личным участием в социальной жизни общества и в трудовой деятельности; развивать у обучающихся интеллектуальные умения, необходимые для продолжения образования и самообразования.
Постреквизиты	«Биология»: знания об растительном и животном мире, эволюции органического мира; «Всемирная история»: знание об истории человечества как едином историческом процессе;
Пререквизиты	География, Химия
Необходимые средства обучения, оборудование	Справочно-инструктивные таблицы Тестовые задания побиологии к промежуточному тестированию Астана «Дарын» 2014 Аудио-видео электронные пособия. «Биология» электронный учебник Н.Т.П Интерактивный мультимедийный учебник
Контактная информация преподавателя (ей):	8-707-440-7443
Ф.И.О. (при наличии)	Бимбетова Мөлдіркөз Якупбекқызы
	e-mail: moldirkozbimbetova@gmail.ru

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Биология	96								
Всего:	96								
Итого на обучение по дисциплине/модулю	96								

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/ Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
Раздел 1. "Прикладные и интегрированные науки".									
1.1 Молекулярная биология и биохимия.									
1	Оценить значение водных ресурсов Казахстана на примере своего региона; оценить роль воды для развития	Тема 1.1.1 Значение воды для жизни на Земле. Водные ресурсы Казахстана. Роль воды в развитии агропромышленного комплекса.	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
2	Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; функционирования агропромышленной отрасли; описывать функции углеводов.	Тема 1.1.2. Классификация углеводов. Химическая структура. Углеводы как источник энергии для живых организмов, источники углеводов в рационе питания животных. Тема 1.1.3. Редуцирующие и нередуцирующие сахара. Лабораторная работа №1. "Исследование восстановительной способности	2	2					Комбинированный урок

		редуцирующих и нередуцирующих сахаров".							
3	Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; функционирования агропромышленной отрасли; описывать функции жиров.	Тема 1.1.4. Структурные компоненты липидов. Свойства и функции жиров.	2	2					Комбинированный урок
4	Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; описывать функции белков.	Тема 1.1.5. Классификация белков по составу и функциям. 6Лабораторная работа №2. "Влияние различных условий (температура, pH) на структуру белков".	2	2					изучения нового материала
5	Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; описывать функции углеводов. Проводить эксперименты по определению органических веществ.	Тема 1.1.6. Содержание белков в биологических объектах. Роль белков в рационе питания животных. Лабораторная работа № 3. "Определение содержания белков в биологических объектах".	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков

6	Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни;	Тема 1.1.7. Строение и структура антител. Специфичность антител (активного центра). Тема 1.1.8. Механизм взаимодействия между антигеном и антителом. Тема 1.1.9. Конкурентное и неконкурентное ингибирование ферментов. Лабораторная работа № 4. "Влияние ингибиторов и активаторов на скорость ферментативных реакции".	2	2					изучения нового материала
7	Исследовать строение молекулы дезоксирибонуклеиновой кислоты (ДНК). Структура дезоксирибонуклеиновой кислоты (первичная и вторичная цепи). Функции молекулы дезоксирибонуклеиновой кислоты Механизм репликации дезоксирибонуклеиновой кислоты	Тема 1.1.10. Строение молекулы дезоксирибонуклеиновой кислоты. Тема 1.1.11. Механизм репликации дезоксирибонуклеиновой кислоты (ДНК). Тема 1.1.12. Строение и функции молекул рибонуклеиновой кислоты Тема 1.1.13. Сходства и различия в строении молекул дезоксирибонуклеиновой кислоты и рибонуклеиновой кислоты.	2	2					изучения нового материала

		Тема 1.1.14. Транскрипция. Этапы трансляции. Тема 1.1.15. Свойства генетического кода.							
1.2 Клеточная биология.									
8	Исследовать полупроницаемость мембраны. Сравнивать клетки прокариот и эукариот.	Тема 1.2.1. Особенности строения и функций органоидов в клетке. Тема 1.2.2. Взаимосвязь между структурой, свойствами и функциями клеточной мембраны. Лабораторная работа № 5. "Влияние различных факторов на мембрану клеток".	2	2					изучения нового материала
9	Выявить особенности структуры и функции клеток бактерий, грибов, растений и животных Сравнивать клетки прокариот и эукариот.	Тема 1.2.3. Особенности структуры и функции клеток бактерий, грибов, растений и животных. Тема 1.2.4. Определение основных компонентов клеток. Лабораторная работа № 6. "Описание основных компонентов клеток с использованием микрофотографий".	2	2					изучения нового материала
Раздел 2. Многообразие, структура и функции живых организмов.									
2.1. Питание.									

10	Определять воздействие различных факторов на активность ферментов.	Тема 2.1.1. Факторы и условия, влияющие на активность ферментов. Лабораторная работа № 8. "Влияние различных условий на активность ферментов".	2	2					изучения нового материала
11	Анализировать особенности процессов фотосинтеза и функции хлоропласта;	Тема 2.1.2. Структурные компоненты хлоропласта и их функции. Значение Rf. Лабораторная работа № 9. "Исследование содержания пигментов фотосинтеза в клетках различных растений".	2	2					Комбинированный урок
12	Анализировать особенности процессов фотосинтеза и функции хлоропласта; Определять воздействие различных факторов на фотосинтез.	Тема 2.1.3. Световая фаза фотосинтеза. Фотофосфолирование. Тема 2.1.4. Темновая фаза фотосинтеза. Цикл Кальвина. Тема 2.1.5. Анатомия листа С3 и С4 растений. Тема 2.1.6. Факторы, влияющие на скорость фотосинтеза. Лабораторная работа № 10. "Влияние лимитирующих факторов на интенсивность фотосинтеза". Тема 2.1.7. Хемосинтез. Сравнение процессов фотосинтеза и хемосинтеза.	2	2					Комбинированный урок

2.2 Транспорт веществ.									
13	Систематизировать разные типы транспорта веществ.	Тема 2.2.1. Строение и функции гемоглобина и миоглобина человека.	2	2					Изучение нового материала
14	Систематизировать разные типы транспорта веществ. Объяснять механизм разных типов транспорта веществ;	Тема 2.2.2. Влияние соотношения площади поверхности к объему на скорость диффузии. Понятие и роль диффузии в технике и биологических процессах. Лабораторная работа № 11. "Определение отношения величины поверхности к объему клетки".	2	2					Изучение нового материала
15	Объяснять механизм разных типов транспорта веществ; Сравнивать механизмы транспорта веществ в биологических процессах.	Тема 2.2.3. Механизм транслокации веществ у растений. Тема 2.2.4. Симпластный, апопластный, вакуолярный пути транспорта веществ и их значение.	2	2					Изучение нового материала
16	Объяснять механизм разных типов транспорта веществ; Систематизировать разные типы транспорта веществ.	Тема 2.2.5. Механизм пассивного транспорта. Типы транспорта веществ через клеточную мембрану. Тема 2.2.6. Механизм активного транспорта на примере натрий-калиевого насоса.	2	2					Изучение нового материала

	Объяснять механизм разных типов транспорта веществ;	Тема 2.2.7. Водный потенциал. Роль активного транспорта в поддержании мембранного потенциала. Лабораторная работа № 12. "Определение водного потенциала клеток в растворах с различной концентрацией солей".							
2.3 Дыхание.									
17	Объяснять значение аденозинтрифосфата (АТФ); анализировать механизм клеточного дыхания.	Тема 2.3.1. Строение и функции аденозинтрифосфорной кислоты (АТФ). Тема 2.3.2. Синтез аденозинтрифосфорной кислоты. Этапы анаэробного и аэробного распада глюкозы. Тема 2.3.3. Виды метаболизма. Этапы энергетического обмена. Тема 2.3.4. Структурные компоненты митохондрий и их функции.	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
18	Объяснять значение аденозинтрифосфата (АТФ); анализировать механизм клеточного дыхания.	Тема 2.3.5. Цикл Кребса. Тема 2.3.6. Значение электронно-транспортной цепи для биологических систем.	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков

2.4 Выделение.									
19	Анализировать функции почек в процессе очищения крови человека. Объяснить причины нарушения функции почек.	Тема 2.4.1. Абсорбция и реабсорбция. Образование мочи. Тема 2.4.2. Регуляция обмена воды. Органы мишени.	2	2					Изучение нового материала
20	Анализировать функции почек в процессе очищения крови человека. Объяснить причины нарушения функции почек.	Тема 2.4.3. Искусственное очищение крови. Тема 2.4.4. Методы диализа. Тема 2.4.5. Хроническая почечная недостаточность. Трансплантация почек и диализ.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 3. Размножение, наследственность, изменчивость, эволюционное развитие.									
3.1 Клеточный цикл.									
21	Определять значение клеточного цикла в размножении и развитии живых организмов.	Тема 3.1.1. Митоз. Лабораторная работа №13 "Определение уровня митотической активности в клетках корешка лука".	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
22	Определять значение клеточного цикла в размножении и развитии живых организмов.	Тема 3.1.2. Гаметогенез у животных. Тема 3.1.3. Спорогенез и гаметогенез у растений. Тема 3.1.4. Гаметогенез. Стадии гаметогенеза человека.	2	2					Изучение нового материала

23	Объяснить меры по профилактике онкологических заболеваний; объяснить влияние состояния окружающей среды на возникновение онкологических новообразований в своем регионе.	Тема 3.1.5. Возникновение онкологических новообразований. Влияние состояния окружающей среды на возникновение онкологических новообразований. Тема 3.1.6. Старение. Теории о процессе старения.	2	2					Изучение нового материала
3.2 Рост и развитие.									
24	Объяснить практическое применение стволовых клеток в медицине.	Тема 3.2.1. Стволовые клетки: понятие и свойства.	2	2					Изучение нового материала
3.3 Закономерности наследственности и изменчивости.									
25	Объяснять основные закономерности наследственности путем решения задач;	Тема 3.3.1. Модификационная изменчивость. Лабораторная работа № 14. "Изучение модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и кривой".	2	2					Комбинированный
26	Объяснять основные закономерности наследственности путем решения задач;	Тема 3.3.2. Цитологические основы наследования признаков. Решение задач. Тема 3.3.3. Дигибридное скрещивание.	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков

27	Объяснять основные закономерности наследственности путем решения задач;	Тема 3.3.4. Наследование, сцепленное с полом. Тема 3.3.5. Множественный аллелизм. Решение задач. Тема 3.3.6. Нарушение закономерностей наследования признаков в результате кроссинговера.	2	2					Изучение нового материала
28	Объяснять основные закономерности наследственности путем решения задач;	Тема 3.3.7. Хромосомная теория наследственности. Тема 3.3.8. Взаимодействие аллельных и неаллельных генов. Тема 3.3.9. Значение эпистаза, комплементарности, полимерии в выведение новых сортов растений и пород животных.	2	2					Изучение нового материала

29	Анализировать причины и последствия мутаций. Анализировать последствия ядерных испытаний Казахстана в увеличении количества физических мутагенов.	Тема 3.3.10. Теория мутации Хуго де Фриза. Последствия ядерных испытаний Казахстана в увеличении количества физических мутагенов. Тема 3.3.11. Геномные мутации человека. Моделирование "Составление кариограммы хромосомного набора человека. Изучение геномных мутаций". Тема 3.3.12. Хромосомные заболевания человека, связанные с аномальным количеством хромосом. Влияние техногенной среды на возникновение мутаций.	2	2					Изучение нового материала
30	Анализировать причины и последствия мутаций. Биологическое значение исследований, проведенных в рамках проекта	Тема 3.3.13. Спонтанные мутации дезоксирибонуклеиновой кислоты. Тема 3.3.14. Статистические методы для анализа достоверности наследования признаков (Х2 критерий, t-критерий). Лабораторная работа № 15. "Анализ достоверности наследования признаков". Тема 3.3.15. Проект "Геном человека".	2	2					Изучение нового материала

Раздел 4. Эволюционное развитие. Основы селекции. Многообразие живых организмов.									
4.1 Эволюционное развитие.									
31	Объяснить основные положения теории эволюции. Объяснять механизм эволюции; Привести доказательства эволюции. Сравнительно-анатомические.	Тема 4.1.1. Взаимосвязь между наследственной изменчивостью и эволюцией. Ароморфозы растений и животных. Тема 4.1.2. Доказательства эволюции. Тема 4.1.3. Этапы формирования жизни на Земле	2	2					Изучение нового материала
32	Изучить способы и механизмы видообразования; Изучить этапы антропогенеза.	Тема 4.1.4. Филогенетические деревья. Кладограммы. Моделирование "Составление кладограмм". Тема 4.1.5. Способы видообразования. Механизмы видообразования. Влияние техногенного фактора на видообразование. Тема 4.1.8. Этапы антропогенеза. Роль труда в развитии человека. Человек и техника на современном этапе.	2	2					Изучение нового материала
33	Изучить способы и механизмы видообразования; развитие селекции в Казахстане; селекционные способы	Тема 4.1.6. Способы улучшения сельскохозяйственных растений и животных с помощью методов селекции. Развитие селекции в Казахстане.	2	2					Изучение нового материала

	улучшения сельскохозяйственных растений и животных;	Тема 4.1.7. Гибридизация, полиплодия, искусственный мутагенез как способы улучшения сельскохозяйственных растений и животных.							
Раздел 5. Разнообразие, структура и функции живых организмов.									
5.1 Координация и регуляция.									
34	Объяснять механизм координации и регуляции;	Тема 5.1.1. Строение нервных клеток. Тема 5.1.2. Мембранный потенциал. Тема 5.1.3. Рефрактерный период и его роль.	2	2					Изучение нового материала
35	Объяснять механизм координации и регуляции; объясняет применение мер первой помощи при травме головы и повреждении позвоночника.	Тема 5.1.4. Строение центральной нервной системы. Тема 5.1.5. Строение и функции головного мозга. Профилактика травм головы при работе на технике. Тема 5.1.6. Строение и функции спинного мозга. Первая помощь при повреждении позвоночника.	2	2					Изучение нового материала

36	Объяснять механизм координации и регуляции; Объяснять системы управления в биологии.	Тема 5.1.7. Виды механорецепторов. Тема 5.1.8. Взаимосвязь строения и функции холинергического синапса. Тема 5.1.9. Системы управления в биологии. Тема 5.1.10. Ростовые вещества. Механизм действия ростовых веществ на растение.	2	2					Изучение нового материала
5.2 Движение.									
37	Интерпретировать ультраструктуру поперечнополосатой мышечной ткани на микрофотографиях. Сравнивать функции мышц.	Тема 5.2.1. Строение поперечнополосатой мышечной ткани. Тема 5.2.2. Механизм сокращения мышечного волокна. Тема 5.2.3. Строение, локализации и общие свойства быстрых и медленных мышечных волокон.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 6. Прикладные и интегрированные науки.									
6.1 Биомедицина и биоинформатика.									
38	Понимать интеграцию биологии, физики, механики и информатики; описывать роль и методы бионики.	Тема 6.1.1. Применение биомеханики в робототехнике. Бионика как наука. Моделирование "Изучение	2	2					Изучение нового материала

		биомеханики движения наземных живых организмов".							
39	Понимать интеграцию биологии, физики, механики и информатики; описывать роль и методы бионики. Понимать интеграцию биологии, физики, механики и информатики; описывать роль и методы бионики.	Тема 6.1.2. Проводящая система сердца. Механизм автоматии сердца. Моделирование "Исследование электрических процессов, протекающих в сердце". Тема 6.1.3. Особенности воздействия электромагнитных и звуковых волн на организм человека.	2	2					Изучение нового материала
40	Понимать интеграцию биологии, физики, механики и информатики; описывать роль и методы бионики. Описывать роль и методы биоинформатики.	Тема 6.1.4. Понятие "Эпигенетика". Тема 6.1.5. Понятие "Биоинформатика". Тема 6.1.6. Метод экстракорпоральное оплодотворение и его значение.	2	2					Изучение нового материала
6.2 Биотехнология.									
41	Оценивать роль и значение биотехнологии в жизни человека; оценить клонирование и генную инженерию как инструменты селекции растений и животных.	Тема 6.2.1. Положительные и отрицательные стороны использования микроорганизмов в промышленности, сельском хозяйстве, медицине, быту. Использование	2	2					Изучение нового материала

		микроорганизмов в сельском хозяйстве.							
42	Оценивать роль и значение биотехнологии в жизни человека; оценить клонирование и генную инженерию как инструменты селекции растений и животных.	Тема 6.2.2. Применение полимеразной цепной реакции (ПЦР). Тема 6.2.3. Этапы генно-инженерных манипуляций.	2	2					Изучение нового материала
43	оценить клонирование и генную инженерию как инструменты селекции растений и животных. анализировать использование микроорганизмов в сельском хозяйстве; Планировать эксперимент по определению микроорганизмов, описывать результаты и формулировать выводы.	Тема 6.2.4. Положительные и отрицательные стороны использования генетически модифицированных организмов. Тема 6.2.5. Этапы микробиологических исследований. Тема 6.2.6. Лабораторная работа № 16. "Исследование микрофлоры кисломолочных продуктов на разных питательных средах".	2	2					Изучение нового материала
44	Планировать эксперимент по определению микроорганизмов, описывать результаты и формулировать выводы. Оценить клонирование и генную инженерию как	Тема 6.2.7. Грамположительные и грамотрицательные бактерии. Тема 6.2.8. Понятие "рекомбинантная дезоксирибонуклеиновая кислота". Понятие "клонирование".	2	2					Изучение нового материала

	инструменты селекции растений и животных.	Тема 6.2.9. Способы клонирования организмов.							
45	Оценить клонирование и генную инженерию как инструменты селекции растений и животных. анализировать использование микроорганизмов в сельском хозяйстве.	Тема 6.2.10. Генная инженерия как инструменты селекции растений и животных, для повышения производительности в сельском хозяйстве. Тема 6.2.11. Понятие "микроклональное размножение". Тема 6.2.12. Применение ферментов в медицине, химии и промышленности.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 18-19. Организмы и окружающая среда.									
18.1 Биосфера, экосистема, популяция.									

46	Решать экологические задачи и экологические ситуации. Применять знания основ экологической культуры; исследовать состояние экосистемы своего региона.	Тема 18.1.1. Моделирование "Составление схем передачи энергии в пищевых цепях". Решение экологических задач и экологических ситуаций. Тема 18.1.2. Биоразнообразие видов. Закон генетического равновесия Харди-Вайнберга. Тема 18.1.3. Использование различных статистических методов в определении численности и распределении организмов местной экосистемы. Тема 18.1.4. Лабораторная работа № 17 "Исследование состояния экосистемы своего региона с использованием статистических методов анализа".	2	2					Комбинированный
19.1 Экология и влияние человека на окружающую среду.									
47	Анализировать влияние человека на окружающую среду; анализировать влияние экологических проблем на агропромышленный комплекс.	Тема 19.1.1. Глобальное потепление. Тема 19.1.2. Экологические проблемы Республики Казахстан и пути их решения. Тема 19.1.3. Влияние развития техники и технологий на	2	2					Изучение нового материала

		возникновение экологических проблем Казахстана. Тема 19.1.4. Влияние развития аграрного сектора Казахстана на экологию.							
48	Анализировать влияние человека на окружающую среду; анализировать влияние экологических проблем на агропромышленный комплекс.	Тема 19.1.5. Опустынивание земель в Казахстане, пути восстановления плодородия земель. Тема 19.1.6. Проблемы водных ресурсов Казахстана, пути решения проблем. Тема 19.1.7. Красная книга Казахстана. Тема 19.1.9. Влияние развития технического прогресса региона на воздушный бассейн, пути решения проблемы. Тема 19.1.8. Проектная работа "Исследование вариантов решения экологических проблем Казахстана".	2	2					Изучение нового материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		96						

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	Раздел 1. Прикладные и интегрированные науки	Молекулярная биология и биохимия 1) Оценить значение и функции неорганических и органических веществ для жизни; 2) оценить значение водных ресурсов Казахстана на примере своего региона; 3) оценить роль воды для развития и функционирования агропромышленной отрасли; 4) описывать функции жиров. 5) Проводить эксперименты по определению органических веществ. Клеточная биология 1) Исследовать полупроницаемость мембраны. 2) Сравнивать клетки прокариот и эукариот; 3) сравнивать возможности использования микрометра в технике и биологии.	Классифицирует органические вещества по их структуре, составу и функциям; составляет таблицу, сравнивает строение молекул рибонуклеиновой кислоты и дезоксирибонуклеиновой кислоты; объясняет особенности строения и функции органоидов клетки, видимые под электронным микроскопом;	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
2	Раздел 2. Разнообразие, структура и функции живых организмов	Питание 1) Анализировать особенности процессов фотосинтеза и функции хлоропласта; 2) определять воздействие различных факторов на активность ферментов. 3) Определять воздействие различных факторов на фотосинтез. Транспорт веществ 1) Систематизировать разные типы транспорта веществ. 2) Объяснять механизм разных типов транспорта веществ;	Устанавливает взаимосвязь между структурой и функцией хлоропласта; исследует и объясняет лимитирующие факторы фотосинтеза; сравнивает механизмы пассивного и активного транспорта; механизм пассивного транспорта; механизм транслокации веществ у растений; сущность симпластного, апопластного,	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		3) сравнивать механизмы транспорта веществ в биологических процессах. Дыхание 1) Объяснять значение аденозинтрифосфата (АТФ); 2) анализировать механизм клеточного дыхания. Выделение 1) Анализировать функции почек в процессе очищения крови человека. 2) Объяснить причины нарушения функции почек.	вакуолярного путей транспорта веществ; сравнивает механизм различных типов транспорта веществ через клеточную мембрану; определяет роль активного транспорта в поддержании мембранного потенциала; устанавливает взаимосвязь структуры митохондрий и процессов клеточного дыхания.	
3	Раздел 3. Размножение, наследственность, изменчивость, эволюционное развитие	Клеточный цикл. Рост и размножение 1) Определять значение клеточного цикла в размножении и развитии живых организмов. 2) Объяснить меры по профилактике онкологических заболеваний; 3) объяснить влияние состояния окружающей среды на возникновение онкологических новообразований в своем регионе. Рост и развитие 1) Объяснить практическое применение стволовых клеток в медицине. Закономерности наследственности и изменчивости 1) Объяснять основные закономерности наследственности путем решения задач; 2) объяснять значение эпистаза, комплементарности, полимерии в выведение новых сортов растений и пород животных; 3) анализировать последствия ядерных испытаний Казахстана в увеличении количества физических мутагенов.	Исследует фазы митоза с помощью готовых микропрепаратов; составляет таблицу различия между сперматогенезом и оогенезом; анализирует схему гаметогенеза у человека; Исследует закономерности модификационной изменчивости; применяет цитологические основы дигибридного скрещивания, наследования признаков, сцепленных с полом и множественный аллелизм при решении задач; сравнивает взаимодействие аллельных и неаллельных генов; обсуждает значение проекта "Геном человека".	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		4) Анализировать причины и последствия мутаций.		
4	Раздел 4. Эволюционное развитие. Основы селекции. Многообразие живых организмов.	1) Объяснить основные положения теории эволюции. 2) Объяснять механизм эволюции; 3) изучить способы и механизмы видообразования; развитие селекции в Казахстане; селекционные способы улучшения сельскохозяйственных растений и животных; 4) изучить этапы антропогенеза.	анализирует факторы, влияющие на процесс эволюции; прогнозируют последствия возможного глобального потепления климата; называет способы видообразования; этапы антропогенеза; классифицирует основные механизмы видообразования;	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
5	Раздел 5. Разнообразие, структура и функции живых организмов.	Координация и регуляция 1) Объяснять механизм координации и регуляции; 2) объясняет применение мер первой помощи при травме головы и повреждении позвоночника. Движение 1) Интерпретировать ультраструктуру поперечнополосатой мышечной ткани на микрофотографиях. 2) Сравнивать функции мышц.	описывает реакцию механорецепторов (тельца Пачини) на раздражители; системы управления в биологии; устанавливает связь строения, локализации и общих свойств быстрых и медленных мышечных волокон;	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
6	Раздел 6. Прикладные и интегрированные науки.	Биомедицина и биоинформатика 1) Понимать интеграцию биологии, физики, механики и информатики; 2) описывать роль и методы бионики. 3) Описывать роль и методы биоинформатики. Биотехнология 1) Оценивать роль и значение биотехнологии в жизни человека;	Раскрывает применение биомеханики в робототехнике; объясняет механизм работы сердца с использованием электрокардиограммы; Объясняет значение метода экстракорпорального оплодотворения (ЭКО); использование моноклональных антител в диагностике и	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69

		2) анализировать использование микроорганизмов в сельском хозяйстве; 3) оценить клонирование и генную инженерию как инструменты селекции растений и животных. 4) Планировать эксперимент по определению микроорганизмов, описывать результаты и формулировать выводы.	лечении заболеваний; называет преимущества и недостатки живых организмов, используемых в биотехнологии; этические вопросы применения генетически модифицированных организмов (ГМО); возможность применения ферментов в медицине, химии и промышленности; объясняет этапы генно-инженерных манипуляций;	
7	Раздел 18-19. Организмы и окружающая среда.	Биосфера, экосистема, популяция 1) Решать экологические задачи и экологические ситуации. 2) Применять знания основ экологической культуры; 3) исследовать состояние экосистемы своего региона. Экология и влияние человека на окружающую среду 1) Анализировать влияние человека на окружающую среду; 2) анализировать влияние экологических проблем на агропромышленный комплекс.	исследует экосистемы своего региона в полевых условиях с использованием статистических методов анализа; Составляет презентации по биоразнообразию местной экосистемы;	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Е.А. Очкур, Ж.Ж. Курмангалиева, М.А. Нуртаева, Биология. 10 класс, Часть 1,2.-Алматы: Мектеп, 2019 г. https://www.okulyk.kz/10-class/#Биология
	2	Н.Т. Аблайханова, А.М. Калыбаева, А.М. Паримбекова, Биология. 11 класс, Часть 1,2. – Алматы: Мектеп, 2019 г. https://www.okulyk.kz/biologiya/
	3	Е. Очкур, Ж. Құрманғалиева, М. Нуртаева, Биология. Дәрислик 1, 2-қисим. Мектеп, 2019.
Дополнительная учебная литература:	4	Н.Г. Асанов, А.Р. Соловьева, Б.Т. Ибраимова, Биология, 10 класс.– Алматы: Атамұра, 2019г. https://www.okulyk.kz/10-class/#Биология
	5	Н.Т. Аблайханова, А.М. Калыбаева, А.М. Паримбекова, Биология, 11 класс – Алматы: Мектеп, 2019г. https://www.okulyk.kz/biologiya/

Разработчик (ики) _____ Бимбетова М.Я.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 6 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.Я.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управлении образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____ Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: **Всемирная История**
Специальность: **07210100** **-« Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W0720101** **-« Мясник»**

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96, кредитов 4
Разработчик (-и) Журкабаева Р.К,
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол № 4 от «17»02 2023 г.
Председатель _ ____Серая Надежда Викторовна

2023 г

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Изучение всемирной истории призвано формировать историческое сознание личности через осмысление исторического прошлого и определение своего положения в современном мире, гражданской позиции, отношения к событиям и явлениям, понимая их сущность и направленность. Изучение истории способствует воспитанию патриотизма и формированию гражданско-правового сознания обучающихся, общекультурному развитию и социализации посредством приобщения к национальным и общемировым ценностям.
Формируемая компетенция	формирование системных исторических знаний о ключевых проблемах этнического, социального, экономического, политического и культурного развития общества на территории Казахстана в различные исторические периоды; формирование целостного представления о месте и роли Казахстана в мировом историческом процессе;
Постреквизиты	История Казахстана, география, политология
Пререквизиты	История Казахстана
Необходимые средства обучения, оборудование	Справочно-инструктивные таблицы Тестовые задания по истории Казахстана к промежуточному тестированию Астана «Дарын» 2014 Аудио-видео электронные пособия. «История Казахстана» электронный учебник З.А. Джандосова. Интерактивный мультимедийный учебник
Контактная информация преподавателя (ей):	87014002252
Ф.И.О. (при наличии)	Журкабаева Р.К.

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Всемирная История	96					-	-	-	-
Всего:	96								
Итого на обучение по дисциплине/модулю	96								

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1.1. Цивилизация: теории и подходы к изучению.									
		Тема1. Понятие "цивилизация"							
1	Использовать термины "цивилизация", "тип цивилизации" для объяснения исторических событий, процессов и явлений; Объяснять истории мировых цивилизаций и их взаимодействия; объяснять особенности традиционного типа цивилизации.	Тема1.2.Классификация цивилизаций. Тема1.2Традиционный (аграрный) тип цивилизации: оседло-земледельческая, кочевая. Тема1.3Индустриальный этап развития цивилизации. Постиндустриальный этап развития цивилизации.	2	2					Изучение нового материала
		1.3 История мировых цивилизаций							

2	1) Выявлять особенности древних цивилизаций, характерных для них признаков на основе сравнительного анализа; 2) анализировать историю, особенности развития мировых цивилизаций и религий;	Тема 1.3.1 Цивилизация Древнего Мира. Тема 1.3.2. Хозяйственная деятельность древних цивилизаций. Система хозяйства древних цивилизаций.	2	2					Комбинированный
3	1) Выявлять особенности древних цивилизаций, характерных для них признаков на основе сравнительного анализа; 2) анализировать историю, особенности развития мировых цивилизаций и религий;	Тема 1.3.4. Традиционные цивилизации Африки, Америки, Австралии и Океании. Тема 1.3.5. Мировые религии и развитие цивилизаций.	2	2					Комбинированный
	1.4. Взаимодействие цивилизаций.								
4	1)описать взаимодействия и взаимовлияния культур с изучением достижений цивилизаций. 2)оценить причины, связи завоевательных походов, колониальной экспансии и глобальные проблемы в истории человечества. оценить причины,	Тема 1.4.1. Торгово-экономическая сфера взаимодействия цивилизаций. Тема 1.4.2. Дипломатическая сфера взаимодействия цивилизаций. Тема 1.4.3. Военно-политическая сфера взаимодействия	2	2					Нетрадиционный урок

	связи завоевательных походов, колониальной экспансии и глобальные проблемы в истории человечества.	цивилизаций. Тема 1.4.4. Диалог культур.								
Раздел 2. Этнические и социальные процессы.										1) за ко гл че
		2.1. Антропогенез и этногенез.								
5	1) Выявлять связи антропологических, этнических и социальных процессов. 2) Обосновать характера межнациональных отношений, эффективности интеграционных процессов.	Тема 2.1.1. Теория происхождения человека. Тема 2.1.2. Теория о происхождении этносов. Тема 2.1.3. Этническая карта мира: история и современность.	2	2					Изучение нового материала	
		2.2. Межэтнические отношения в мировой истории.								
6	1)Сформулировать этнические и культурные разнообразия, различные теории антропогенеза.	Тема 2.2.1. Межнациональные отношения: проблемы и противоречия. Тема 2.2.2. Межнациональные	2	2					Теоретическое	

		отношения: способы мирного взаимодействия. 2.3. Исторические формы социальной организации общества. Тема 2.3.1. Разнообразие теорий о социогенезе.Тема 2.3.2. Исторические формы социальной организации общества.							
Раздел 3. Из истории государства, войн и революций.									
7	1)Сформулировать причины и последствия Первой и Второй мировых войн, и буржуазных революций.	3.1. Исторические типы и формы государства и политические режимы. Тема 3.1.1. Понятие государства. Теории происхождения государства. Тема 3.1.2. Эволюция форм государства: от древности до современности.	2	2					Комбинированный
		Тема 3.1.3. Типы политических режимов							
8	Сравнить, выражать мнения о причинах и последствиях империй эпохи античности,	3.2. Военно-политические события, повлиявшие на ход	2	2					Урок обобщение

	арабских нашествий и крестовых походов, и монгольского нашествия; 2) определение экономических результатов Первой мировой войны; 3) иметь понимание о социально-экономических последствиях Второй мировой войны. Сравнить, выражать мнения о причинах и последствиях империй эпохи античности, арабских нашествий и крестовых походов, и монгольского нашествия; 2) определение экономических результатов Первой мировой войны; 3) иметь понимание о социально-экономических последствиях Второй мировой войны.	мировой истории. Тема 3.2.1. Образование мировых империй в эпоху античности.							
9	1)иметь понимание о социально-экономических последствиях Второй мировой войны. Сравнить, выражать мнения о причинах и последствиях империй эпохи	Тема 3.2.2. Завоевательные походы гуннов как один из факторов перехода от античности к средневековью Тема	2	2					Изучение нового материала

	античности, арабских нашествий и крестовых походов, и монгольского нашествия; 2)Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций. Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций.	3.2.3. Арабские завоевания и Крестовые походы..							
10	2)Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций. Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций.	Тема 3.2.4. Влияние походов Чингисхана на изменение карты Евразии.	2	2					Изучение нового материала
11	1)Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций. Оценивать закономерность исторического развития, положительные и	Тема 3.2.5. Влияние походов Наполеона на изменение Европы.	2	2					Теоретическое

	отрицательные последствия революций.								
12	1) Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций.	Тема 3.2.6. Влияние мировых войн XX века на систему международных отношений. Тема 3.2.7. Сельское хозяйство в Великую отечественную войну.	2	2					Комбинированный
		3.3. Революция как один из факторов трансформации общества.							Теоретическое
13	1) Оценивать закономерность исторического развития, положительные и отрицательные последствия революций.	Тема 3.3.1. Буржуазные революции - катализатор формирования индустриального общества. Тема 3.3.2. Социалистическая революция как радикальный способ реализации идеи социального равенства Тема 3.3.3. Революции новейшего времени: причины и последствия	2	2					Изучение нового материала

Глава 4. Развитие культуры.									
		4.1. Сохранение культурного наследия человечества.							
14	1) Определение значимости историко-культурного наследия на примере памятников списка объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.	Тема 4.1.1. Деятельность ЮНЕСКО по сохранению историко-культурного наследия человечества.	2	2					Нетрадиционный урок
15	1)Объяснять девственные явления в культуре второй половины XX-начала XXI века; 2) иметь представление о направлениях и стилях искусства в контексте исторических процессов	Тема 4.1.2. Крупнейшие музеи мира: сокровищница исторической памяти человечества. Тема 4.1.3. Самые известные, знаменитые театры мира – это плоды профессионального мастерства.	2	2					Теоретическое
16	1)Объяснять девственные явления в культуре второй половины XX-начала XXI века; 2) иметь представление о направлениях и стилях искусства в контексте исторических процессов	4.2. Искусство - отражения развития общества. Тема 4.2.1. Направления и стили искусства в контексте исторических процессов. Тема 4.2.2. Тенденции развития	2	2					Урок обобщения

		современного искусства.							
17	1) Выявлять причинные последствия, связи, особенности исторических событий XX века.	4.3. Духовно-нравственные ценности современного общества. Тема 4.3.1. Формирование общечеловеческих нравственных ценностей. Тема 4.3.2. Трансформация ценностей в контексте исторических событий Тема 4.3.3. Исследовательская работа: Культура как отражение духовно-нравственных ценностей человечества.	2	2					Комбинированный
Раздел 5. Цивилизация: особенности развития.									
18	Выявлять исторические типы экономических систем, влияние природно-географического фактора, объяснять экономическую классификацию стран мира на современном этапе.	5.1. Исторические типы экономических систем: изменение и преемственность. Тема 5.1.1. Экономика и типы экономических систем. Тема 5.1.2.	2	2					

		Традиционная (аграрная) экономика.							
19	1) Дифференцировать специфику рыночной экономики, оценить значение, роль природно-географического фактора. 1) Дифференцировать специфику рыночной экономики, оценить значение, роль природно-географического фактора.	Тема 5.1.3. Рыночная экономика. Тема 5.1.4. Плановая (социалистическая) экономики.	2	2					Комбинированный
20	1) Оценить специфику смешанной экономики и роль международных организаций в содействии развивающихся государств, регионов.	Тема 5.1.5. Смешанный тип экономики.5.2. Влияние природно-географического фактора на экономическое развитие государств. Тема 5.2.1. Хозяйственная специализация государств, обусловленная природно-географическими факторами. Тема 5.2.2. Исторические примеры преодоления ограничивающих природно-	2	2					Нетрадиционный

		географических факторов в экономическом развитии государств.							
21	1) оценивание роли международных организаций в преодолении бедности и экономической отсталости стран и регионов.	Тема 5.2.3. Способы преодоления природно-географических факторов в развитии сельского хозяйства. 5.3 Политика освоения целинных и залежных земель. Тема 5.3.1. Сельское хозяйство СССР накануне освоения целины Тема 5.3.2. Причины и цель кампании по распашке новых земель. Тема 5.3.2. Целинная компания в Башкирии, Алтае и в Казахстане Тема 5.3.3. Итоги эпохи освоения целины.	2	2					Теоретическое
22	1) оценивание роли международных организаций в преодолении бедности и экономической отсталости стран и регионов.	5.3 Политика освоения целинных и залежных земель. Тема 5.3.1. Сельское хозяйство СССР накануне освоения целины Тема	2	2					Комбинированный

		5.3.2. Причины и цель кампании по распашке новых земель. Тема 5.3.2. Целинная компания в Башкирии, Алтае и в Казахстане Тема 5.3.3. Итоги эпохи освоения целины.							
23		5.4 Социально-экономическое развитие стран в период новейшей истории. Тема 5.4.1. Дифференциация стран мира по уровню экономического развития.	2	2					
24		Тема 5.4.2. Пути преодоления бедности и экономической отсталости отдельных стран и регионов мира.	2	2					
25		Тема 5.4.3. Исследовательская работа. Перспективы преодоления ограничивающих природно-	2	2					

		географических факторов Казахстана на основе анализа мирового опыта.							
Глава 6. Политико-правовые процессы.									
26	Разъяснять современную политическую систему мира, сохранение мира и безопасность прогнозирование политического развития государств.	6.1. Правовое государство и гражданское общество.	2	2					Изучение нового материала
27	Разъяснять современную политическую систему мира, сохранение мира и безопасность прогнозирование политического развития государств.	6.1.1. Понятие правового государства.	2	2					Комбинированный
28	Разъяснять современные тенденций развития политико-правовой системы государств.	Тема 6.1.2. Понятие и общая характеристика гражданского общества. Неправительственные организации в гражданском обществе.	2	2					Изучение нового материала
29	Разъяснять современную политическую систему мира, сохранение мира и безопасность прогнозирование политического развития государств.	6.2. Проблема сохранения мира и безопасности на современном этапе.	2	2					Комбинированный
30	Анализировать тенденций развития международных отношений в настоящее время, деятельность международных организаций.	Тема 6.2.1. Современные вызовы и угрозы международной безопасности.	2	2					Обобщение

	1) Показать значение активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права, оценить роль личности в общественно-политической жизни	Тема 6.2.2. Совместные усилия государств по сохранению мира и безопасности .							Обобщение
31	Разъяснять современную политическую систему мира, сохранение мира и безопасность прогнозирование политического развития государств.	Тема 6.2.1. Трансформация мировой политической системы.	2	2					Теоретическое
32	Анализировать тенденций развития международных отношений в настоящее время, деятельность международных организаций.	Тема 6.2.2. Постбиполярная система мироустройства.	2	2					Изучение нового материала
Раздел 7. Развитие общественно-политической мысли.									
		7.1. Эволюция общественной мысли в новое и новейшее время.							
33	1) Выявить значимость идей мирного противостояния Индии в достижении национальной независимости; 2) использовать понятия "расовая дискриминация", "сегрегация" для объяснения исторических событий в США; 3) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.	Тема 7.1.1. Основные направления развития общественной мысли в новое и новейшее время.	2	2					Урок обобщение
34	1) Выявить значимость идей	7.2. Борцы за свободу и	2	2					Теоретическое

	мирного противостояния Индии в достижении национальной независимости; 2) использовать понятия "расовая дискриминация", "сегрегация" для объяснения исторических событий в США; 3) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.	справедливость в XX веке.							
35	1) Выявить значимость идей мирного противостояния Индии в достижении национальной независимости; 2) использовать понятия "расовая дискриминация", "сегрегация" для объяснения исторических событий в США; 3) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.	Тема 7.2.1. М. Ганди и его идея ненасильственного сопротивления.	2	2					Комбинированный
36	1) Выявить значимость идей мирного противостояния Индии в достижении национальной независимости; 2) использовать понятия "расовая дискриминация",	Тема 7.2.2. Великая мечта Мартина Лютера Кинга.	2	2					Нетрадиционный

	"сегрегация" для объяснения исторических событий в США; 3) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.								
37	1) Выявить значимость идей мирного противостояния Индии в достижении национальной независимости; 2) использовать понятия "расовая дискриминация", "сегрегация" для объяснения исторических событий в США; 3) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.	Тема 7.2.3. Н. Мандела - борец против апартеида.	2	2					Нетрадиционный
38	1) Иметь представление о развитии общественно-политической мысли Нового времени и современности, выдающихся политиках-реформаторах XX и XXI века.	7.3. Выдающиеся политики-реформаторы XX века-начала XXI века.	2	2					Изучение нового материала
39	1) Иметь представление о развитии общественно-политической мысли Нового времени и современности, выдающихся политиках-	Тема 7.3.1. Мустафа Кемаль Ататюрк - основатель Турецкой Республики.	2	2					Урок обобщение

	реформаторах XX и XXI века.								
40	1) использовать понятия "расовая дискриминация", "сегрегация" для объяснения исторических событий в США; 2) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.	Тема 7.3.2. Франклин Делано Рузвельт и его "новый курс". Социальные и экономические программы Рузвельта.	2	2					Изучение нового материала
41	1) оценивать значимость активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права.	Тема 7.3.3. Шарль де Голль: возрождение величия Франции Доктрина голлизма и социально-политические процессы во Франции.	2	2					Теоретическое
42	1) Иметь представление о развитии общественно-политической мысли Нового времени и современности, выдающихся политиках-реформаторах XX и XXI века.	Тема 7.3.4. Дэн Сяопин - выдающийся китайский реформатор.	2	2					Теоретическое
43	1) Иметь представление о развитии общественно-политической мысли Нового времени и современности, выдающихся политиках-реформаторах XX и XXI века. 1) Сформулировать труды	Тема 7.3.5. Ли Куан Ю и Махатхир Мухаммад: "из третьего мира. Тема 7.3.6. Н.Назарбаев и Казахстанская модель модернизации	2	2					Урок обобщение

	Елбасы Н.А. Назарбаева, основоположника независимого Казахстана, основные направления стратегических программ страны.								
Раздел 8. Развитие образования и науки.									
		8.1. Образование как общечеловеческая ценность.							
44	1) Определить значение письменности и книгопечатания в развитии человеческой цивилизации; 2) определить значимость образования как фактора экономического роста; 3) описание изменений и преемственности в развитии школьного образования в контексте истории человечества; 4) исследовать влияние научно-технического прогресса на экономический рост страны; 5) охарактеризовать современные тенденции развития образования.	Тема 8.1.1. Письменность и книгопечатание - величайшие достижения человечества. Тема 8.1.2. Школьное образование: от древности до современности.	2	2					Изучение нового материала

45	Анализ результатов промышленной революции в различных государствах; 2) ценность знаний, научно-технический прогресс, прогнозирование развития научных технологий. Анализ результатов промышленной революции в различных государствах; 2) ценность знаний, научно-технический прогресс, прогнозирование развития научных технологий.	Тема 8.1.3. Система высшего образования: история и современность. Образование как фактор экономического роста.	2	2					Теоретическое
		8.2. Научно-технический прогресс.							
46	1) Осмысливать ценность знаний, научно-технический прогресс, прогнозирование развития научных технологий; 2) выявлять особенности промышленной революции в разных странах, определяя сходства и различия; 3) оценивать значение научно-технической революции в развитии современной цивилизации;	Тема 8.2.1. Промышленная революция. Научно-технический прогресс и глобальные проблемы современности.	2	2					Теоретическое

	4) исследовать влияние научно-технического прогресса на возникновение глобальных проблем современности.								
47	3) информировать о первых типографиях, в том числе на казахском языке, связывая их с историей книгопечатного дела; 4) владеть терминами, используемыми в типографском деле.	Тема 8.2.2. Научно-технический прогресс и глобальные проблемы современности.	2	2					Урок обобщения
48	1) Исследовать влияние информационных технологий на развитие общества; 2) использовать понятия "генная инженерия", "нано-технологии", "альтернативные источники энергии" для объяснения современных тенденций развития науки; 3) анализировать влияние достижений новых научных направлений на социально-экономическое развитие.	Тема 8.3. Современные научные технологии. Тема 3.1.1. Современные информационные технологии. Перспективные отрасли современной науки.	2	2					Урок обобщения
N									
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-

	Итого часов	96	96					

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	Цивилизация: особенности развития	1) Использовать термины "цивилизация", "тип цивилизации" для объяснения исторических событий, процессов и явлений; 2) объяснять основные методы исследования понятия "цивилизация".	1) Анализирует мнения ученых при определении понятия "цивилизация"; 2) определяет основные направления познания понятия "цивилизация"; 3) характеризует различия эволюционного и цивилизационного направлений в определении понятия	

			"цивилизация".	
	Этнические и социальные процессы	1) Выявлять связи антропологических, этнических и социальных процессов. Обосновать характера межнациональных отношений, эффективности интеграционных процессов.	1) Использует понятия "этнос", "этногенез", "нация", "социогенез", "формационный метод", "цивилизационный метод" для объяснения исторических событий, процессов и явлений; 2) объясняет причинно-следственную связь возникновения межнациональных конфликтов.	
	Из истории государства, войн и революций	1) Сравнить, выражать мнения о причинах и последствиях империй эпохи античности, арабских нашествий и крестовых походов, и монгольского нашествия;	) Определяет характерные черты исторических форм государств; 2) систематизирует особенности перехода от тоталитарного политического режима к современной демократии; 3) обосновывает причины и последствия возникновения империй в эпоху античности;	
	Развитие культуры	Определение значимости историко-культурного наследия на примере памятников списка объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.		
	Цивилизация: особенности развития	Дифференцировать специфику рыночной экономики, оценить значение, роль природно-	Выявлять факторы, влияющие на	

		географического фактора. Дифференцировать специфику рыночной экономики, оценить значение, роль природно-географического фактора.	хозяйственную систему; 2) анализирует характерные особенности рыночной экономики на примере разных стран; 3) обосновывает роль природно-географического фактора в формировании хозяйственной специализации государств и регионов; 4) сравнивает неравномерное экономическое развитие государств и регионов.	
	Политико-правовые процессы	Разъяснять современную политическую систему мира, сохранение мира и безопасность прогнозирование политического развития государств	1) Изучает предпосылки формирования правового государства; 2) для описания политико-правовых процессов и современных международных отношений правовое государство, гражданское общество используют понятия" "постбиполярная система", "многовекторная политика", "однополярный мир"; 3) определяет историческую связь образования правового государства и	

			гражданского общества.	
	Развитие общественно-политической мысли	1) Показать значение активной гражданской позиции личности в борьбе за гражданские права, оценить роль личности в общественно-политической жизни.	) Выражает важность идей эпохи Просвещения для развития общественно-политической мысли; 2) изучает особенности развития философской мысли об общественном строительстве XIX-XX веков; 3) развитие общественной мысли "либерализм", "национализм", "социал-демократия", "марксизм", "экзистенциализм", "прагматизм", "позитивизм", использует понятия "гандизм", "расовая дискриминация" сегрегация; 4) подводит итоги о роли личности в общественно-политической жизни.) Выражает важность идей эпохи Просвещения для развития общественно-политической мысли; 2) изучает особенности развития философской мысли об общественном строительстве XIX-XX веков; 3) развитие общественной	

			мысли "либерализм", "национализм", "социал-демократия", "марксизм", "экзистенциализм", "прагматизм", "позитивизм", использует понятия "гандизм", "расовая дискриминация" сегрегация; 4) подводит итоги о роли личности в общественно-политической жизни.	
	Развитие образования и науки	1) Анализ результатов промышленной революции в различных государствах; 2) ценность знаний, научно-технический прогресс, прогнозирование развития научных технологий.	1) Характеризует изменения и преемственность в развитии школьного образования в контексте истории человечества; 2) определяет роль образования в социально-экономическом развитии государств; 3) сопоставляет современные модели школьного образования; 4) определяет роль первых университетов в развитии просвещения и науки.	
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	**2**	**3**
Основная учебная литература:	1	Каирбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А. Всемирная история. Учебник для 10 класса общественно-гуманитарного направления общеобразовательных школ. Часть 1-2. – Алматы: Мектеп, 2019
	2	Каирбекова Р.Р., Ибраева А.С., Аязбаева Г.Н. Всемирная история. Учебник (проект) для 11 класса общественно-гуманитарного направления общеобразовательных школ. Часть 1-2. – 2020
	3	Каирбекова Р.Р., Ибраева А.С., Аязбаева Г.Н. Всемирная история. Учебник (проект) для 11 класса естественно-математического направления общеобразовательных школ. - 2020 Каирбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А. Всемирная история. Учебник для 10 класса общественно-гуманитарного направления общеобразовательных школ. Часть 1-2. – Алматы: Мектеп, 2019
Дополнительная учебная литература:	1	Арзаканян М.Ц. Де Голль. - М.: Молодая гвардия, 2017
	2	Верченко В. Н. Сингапурское чудо: Ли Куан Ю. - М: АСТ, 2015
	3	ЖеваховА.КемальАтатюрк. – М.: Молодая гвардия, 2008
	4	Жордис К. Махатма Ганди. -М: Молодая гвардия, 2013

Разработчик (ики) _____ Журкабаева Р.К.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Образовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12»01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«07» 07 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: География

Специальность: 07210100 -«Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W0720101 -«Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96__, кредитов 4__
Разработчик (-и) _____Сапаргалиев Сакен Кабдушукурович
(ФИО и подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол № 4 от « 17 » 02 2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

Ф.06.2-11. Издание 4.

Scanned by TapScanner

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	География
Формируемая компетенция	Развитие географического и пространственного мышления, географической культуры и языка; развитие понимания глобального, регионального и локального подходов в исследованиях геоэкологических, геополитических, социальных, геоэкономических процессов и явлений; создание условий для применения современных методов обработки геопространственных данных при изучении картографии, геоэкологии, геополитики, геоэкономики, страноведения и глобальных проблем человечства; привитие системы ценностей при их деятельностном изучении современной географической картины мира..
Постреквизиты	«Всемирная история»: знание об истории человечества как едином историческом процессе; «Обществознание»: интегративное взаимодействие курсов истории и обществознания
Пререквизиты	География, Литература
Необходимые средства обучения, оборудование	Справочно-инструктивные таблицы Тестовые задания по географии к промежуточному тестированию Астана «Дарын» 2014 Аудио-видео электронные пособия. 1. Каймулдинова К., Абилмажинова С., Саипов А. География. Учебник для 10 классов естественно-математического направления общеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2019 г. 2. Каймулдинова К., Абилмажинова С., Абдиманапов Б. География. Учебник для 11 классов естественно-математического направления общеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2020 г.
Контактная информация преподавателя:	87017646845
Сапаргалиев Сакен Кабдушукурович	тел.: 87017646845
	sapargaliyevs@mail.ru

Scanned by TapScanner

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
География	4	48	48						
Всего	96								

Scanned by TapScanner

3. Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практич-кие	Индивидуальные			
Раздел I. Методы географических исследований									
1.	1) Эффективно и грамотно использовать актуальные географические методы по теме исследования; 2) осваивает особенности исследования.	**Тема 1.1** Классифицировать методы исследования. **Критерии:** 1) Использовать количественные, качественные методы географического мониторинга в соответствии с темой исследования. 2) Использовать методы оценки экспертного моделирования в соответствии с темой исследования;	2	2			– выписки из текста учебника Каймулдинова К., Абилмажинова С., Саипов А. География. Учебник для 10 классов естественно-математического направления обшеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2019 г.;	Использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма
Раздел II. Картография и геоинформатика									
2.	1) Понять особенности технологий геоинформатических систем и их связь с аграрным направлением.	**Тема 2.1** Выявить особенности геоинформационных методов и технологий геоинформационных систем. **Критерии:**	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация	– работа с конспектом лекции (обработка текста); – повторная работа над учебным материалом (учебника,	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		1) Работать с электронными картами с использованием картографических методов; 2) Использовать компьютерные программы, в том числе Microsoft Excel, и создает географические базы данных.					материалов для практической (профессиональной) деятельности;	первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей);	
3.	1) Применять способы использования современных картографических методов в аграрном секторе (животноводство, растениеводство, рыболовство и т. д.).	**Тема 2.2** Установить связь технологий геоинформационных систем с другими науками и отраслями производства. **Критерии:** 1) Применять технологии геоинформационных систем в экономическом секторе, туризме и другие. 2) Уметь создавать тематические карты с помощью компьютерных программ.	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с текстом.	Урок теоретических или практических самостоятельных работ(исследовательского типа)
Раздел III. Природопользование и геоэкология									
4.	1) Оценивать влияние природопользования на окружающую среду и выявлять	**Тема 3.1** Классифицировать виды природопользования. **Критерии**: 1) Понимать потребность	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и	Работа с таблицей и учебником	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма

Scanned by TapScanner

	пути решения проблем, использовать принципы эффективного использования;	между природопользованием и специальностью; 2) Готовить экологические чистые производственные проекты.					др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;		
5.	1) Оценивать влияние природопользования на окружающую среду и выявлять пути решения проблем, использовать принципы эффективного использования;	**Тема 3.2** Дать оценку воздействия видов природопользования на окружающую среду. **Критерии:** 1) Определять роль закономерностей географической оболочки в геоэкологических процессах.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Самостоятельная работа с карточками.	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма
6.	1) Оценивать влияние природопользования на окружающую среду и выявлять пути решения проблем, использовать принципы эффективного использования;	**Тема 3.3** Сформулировать предмет исследования и актуальность геоэкологии. **Критерии:** 1) Определять роль закономерностей географической оболочки в геоэкологических процессах; 2) Понимать глобальные экологические проблемы, может определить роль	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с текстом.	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		инновационных технологий в их решении.							
7.	1) Описывать и сравнивать антропогенные факторы, оказывающие воздействие на окружающую среду.	**Тема 3.4** Дать характеристику антропогенным факторам в геоэкологии. **Критерии:** 1) Предлагать пути минимизации негативного воздействия типов природопользования на окружающую среду (использование земельных ресурсов); 2) Раскрывать роль механизма регулирования природопользования в различных сферах.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с вопросами учебника	Урок-семинар
8.	1) Описывать и сравнивать антропогенные факторы, оказывающие воздействие на окружающую среду.	**Тема 3.5** Охарактеризовать глобальные экологические проблемы. **Критерии:** 1) Объяснять исторические аспекты взаимодействия человеческого общества с окружающей средой антропогенных изменений, влияющих на	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с терминологией.	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма

Scanned by TapScanner

		природу, способы природопользования; 2) Разрабатывать решения по повышению качества окружающей среды.							
9.	1) Ознакомить с законодательными аспектами государственного и местного природопользования и классификацией социальной, экологической и экономической эффективности;	**Тема 3.6** Рассмотреть мировой опыт в решении глобальных экологических проблем. **Критерии:** 1) Выделять принципы концепции устойчивого развития; 2) Определять цель государственного регулирования природопользования; 3) Определять соответствие видов природопользования нормам, утвержденным законодательством	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с таблицей и учебником	Комбинированный урок
10.	1) описывать механизм регулирования природопользования в сфере сельского хозяйства.	**Тема 3.7** Определить инновационные технологии в решении экологических проблем. **Критерии:** 1) Предлагать пути минимизации негативного воздействия типов природопользования на окружающую среду;	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с таблицей и учебником. Подготовка презентаций	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		2) Раскрывать роль механизма регулирования природопользования в сфере сельского хозяйства.							
11.	1) Описывать и сравнивать антропогенные факторы, оказывающие воздействие на окружающую среду. 2) Проводить геоэкологические исследования на основе районирования	**Тема 3.8** Изучить экологические проблемы Казахстана. **Критерии:** 1) Классифицировать и представлять в графической форме антропогенные факторы, оказывающие воздействие на природу; 2) Классифицировать антропогенные изменения окружающей среды.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с картой и интернет-ресурсами. Доклады и презентации.	Комбинированный урок
12.	1) Ознакомить с законодательными аспектами государственного и местного природопользования и классификацией социальной, экологической и экономической эффективности;	**Тема 3.9** Изучить законодательные аспекты государственного и местного природопользования. **Критерии:** 1) Понимать структуру, роль местного управления в природопользовании; 2) Уметь пользоваться правами и обязанностями в области	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с картой и интернет-ресурсами. Изучить нормативно - правовые акты РК в сфере природопользовани яю	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		охраны природы в повседневной жизни по специальности.							
13.	1) определять пути местного управления природопользованием и умение эффективно использовать природные ресурсы;	**Тема 3.10** Определить меры по рациональному использованию природных ресурсов в Республики Казахстан. **Критерии:** 1) Объяснять нормы и виды качества окружающей среды, необходимые для жизнедеятельности; 2) Разрабатывать решения по повышению качества окружающей среды.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с интернет ресурсами.	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма
14.	1) Определять и оценивать эффективность природоохранных мероприятий (на основе местного/регионального компонента 2) Изучить регулирование процессов природопользования в хозяйственной и потребительской сферах.	**Тема 3.11** Дать оценку качества окружающей среды. **Критерии:** 1) Выделять принципы концепции устойчивого развития; 2) Определять цель государственного регулирования природопользования; 3) Определять соответствие видов природопользования нормам, утвержденным законодательством	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с таблицей и учебником	Урок-исследование.

Scanned by TapScanner

15.	1) Определять и оценивать эффективность природоохранных мероприятий (на основе местного/регионального компонента.	**Тема 3.12** Определить численность населения мира как важный геоэкологический фактор. **Критерии:** 1) Определять цель государственного регулирования природопользования; 2) Определять соответствие видов природопользования нормам, утвержденным законодательством.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с таблицей и учебником	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма
Раздел IV. Геоэкономика									
16.	1) Описывать основные категории геоэкономики и определять различия между экономической географией и геоэкономикой. 2) Оценивать, анализировать и дифференцировать структуру хозяйства стран мира и Республики Казахстан.	**Тема 4.1** Исследовать предмет, цели и задачи, основные понятия и направления геоэкономики. **Критерии:** 1) Объяснять цели и задачи, основные категории геоэкономики.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с картой.	Урок - лекция с использованием учебного кинофильма
17.	1) Оценивать показатели т	**Тема 4.2** Систематизировать	2	2			– аналитическая обработка текста	Сделать сравнительную	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

	стратегии экономического развития стран мира.	факторы современного размещения отраслей мирового хозяйства. **Критерии:** 1) Анализировать совокупность факторов и условий размещения предприятий различных отраслей хозяйства. 2) Оценивать структуру хозяйства стран мира.					(аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	таблицу	
18.	1) Оценивать, анализировать и дифференцировать структуру хозяйства стран мира и Республики Казахстан. 2) Оценивать показатели т стратегии экономического развития стран мира.	**Тема 4.3** Изучить хозяйственную структуру мирового хозяйства. **Критерии:** 1) Объяснять хозяйственную структуру мирового хозяйства; 2) Понимать особенности и характеристику хозяйственной структуры мирового хозяйства.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с учебником, картой, дополнительной литературой. Составить сравнительную таблицу.	Комбинированный урок
19.	1) Оценивать, анализировать и дифференцировать структуру хозяйства стран мира и Республики Казахстан.	**Тема 4.4** Изучить территориальнную структуру хозяйства и модели мирового хозяйства. **Критерии:** 1) Объяснять территориальные модели	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для	Работа с учебником, картой, дополнительной литературой. Составить сравнительную таблицу.	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		мирового хозяйства; 2) Понимать особенности и характеристику территориального устройства по специальности.					практической (профессиональной) деятельности;		
20.	1) Ознакомить с территориальной структурой и моделями мирового хозяйства; 2) дать характеристику территориальной структуры хозяйства по специальностям и описать особенности территориального устройства;	**Тема 4.5** Классифицировать страны мира по уровню экономического и социального развития. **Критерии:** 1) Классифицировать страны мира по уровню экономического развития.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с учебником, картой, дополнительной литературой. Составить сравнительную таблицу.	Комбинированный урок
21.	1) Предлагать решения по устранению барьеров экономического развития регионов Казахстана (на примере своего региона). 2) Представить проекты стратегий экономического	**Тема 4.6** Сравнить показатели экономического развития стран мира. **Критерии:** 1) Сравнивать показатели экономического развития стран мира (с дополнительным охватом казахстанского компонента).	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Сделать сравнительную таблицу	Урок-семинар

Scanned by TapScanner

	развития регионов Казахстана (на примере своего региона).								
22.	1) Анализировать целевые показатели стратегии экономического развития стран мира.	**Тема 4.7** Определить стратегии экономического развития стран мира. **Критерии:** 1) Оценивать стратегии экономического развития стран мира и знает целевые показатели.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с учебником, картой, дополнительной литературой. Составить сравнительную таблицу.	Комбинированный урок
23.	1) Описать отраслевые структуры экономики Казахстана. 2) дать оценку основным путям потенциала специализации и диверсификации развития региональной экономики;	**Тема 4.8** Определить целевые показатели экономического развития Республики Казахстан. **Критерии:** 1) Определять потенциал экономического развития регионов Казахстана (на примере своего региона); 2) Объяснять виды специализации и диверсификации. Понимает приоритет диверсификации.	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с учебником, картой, дополнительной литературой. Составить сравнительную таблицу.	Проблемный урок
Раздел V. Геополитика									
24.	1) Объяснить основные цели и	**Тема 5.1** Определить актуальность, цели и	2	2			– аналитическая обработка текста	Работа по политической карте	Смешанный урок

Scanned by TapScanner

	задачи геополитики; 2) анализировать геополитические объекты и субъекты. Описать основные средства оказания геополитического влияния.	задачи геополитики. Изучить основные геополитические объекты и субъекты. **Критерии:** 1) Понимать основные цели и сущность современной геополитики; 2) Определять основные объекты и субъекты геополитики.					(аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	мира	
25.	1) Оценивать геополитические пространства современного мира.	**Тема 5.2** Анализировать геополитическое пространство в Азии. **Критерии:** 1) Знакомиться с многообразием геополитического пространства мира и анализировать его;	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа по политической карте мира	Урок - экскурсия
26.	1) Оценивать геополитические пространства современного мира.	**Тема 5.3** Анализировать геополитическое пространство в Европе. **Критерии:** 1) Знакомиться с многообразием геополитического пространства мира и анализировать его;	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа по политической карте мира	Урок с использованием учебного кинофильма

Scanned by TapScanner

27.	1) Оценивать геополитические пространства современного мира.	**Тема 5.4** Анализировать геополитическое пространство в Америке. **Критерии:** 1) Знакомиться с многообразием геополитического пространства мира и анализировать его.	2	2			− аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); − систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа по политической карте мира	Урок - экскурсия
28.	1) Объяснить значения физико-географических и экономических факторов в геополитике;	**Тема 5.5** Рассмотреть значение физико-географических и экономических факторов в геополитике. **Критерии:** 1) Оценивать роль физико-географических, экономических, социальных, демографических, политических, военных, технологических факторов в геополитике.	2	2			− аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); − систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с дополнительным материалом	Смешенный урок
29.	1) комментировать значение социальных и демографических факторов в геополитике;	**Тема 5.6** Рассмотреть значение социальных и демографических факторов в геополитике. **Критерии:** 1) Оценивать роль физико-географических, экономических, социальных,	2	2			− аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); − систематизация материалов для практической	Работа с дополнительным материалом	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		демографических, политических, военных, технологических факторов в геополитике.					(профессиональной) деятельности;		
30.	1) Оценивает значимость политических, военных и технологических факторов в геополитике.	**Тема 5.7** Рассмотреть значение политических, военных и технологических факторов в геополитике. **Критерии:** 1) Оценивать роль физико-географических, экономических, социальных, демографических, политических, военных, технологических факторов в геополитике; 2) Анализировать современные геополитические процессы.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с дополнительным материалом	Комбинированный урок
Раздел VI. Страноведение									
31.	1) Описывать морфологические особенности государственной территории и их классификацию.	**Тема 6.1** Изучить морфологию государственной территории. **Критерии:** 1) Объяснять деление мира на физико-географические, историко-культурные, политико-географические и	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с контурной картой	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		геополитические районы; 2) В творческой форме понимать историко-географические зоны мира, их состав и особенности.							
32.	1) Определять функции, виды, и установление государственных границ;	**Тема 6.2** Определить функции, виды , мероприятия по определению и проведению государственных границ. **Критерии:** 1) Объяснять деление мира на физико-географические, историко-культурные, политико-географические и геополитические районы; 2) Выявлять и анализировать связь характера современного изобразительного искусства в казахской культуре с историко-культурным районированием.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с дополнительным материалом	Комбинированный урок
33.	1) Комментировать геополитическое положение Казахстана.	**Тема 6.3** Оценить геополитическое положение, безопасность и интеграция Казахстана.	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование	Работа с документами.	Урок практических самостоятельных работ(исследовательского типа)

Scanned by TapScanner

	2) Выявлять и анализировать факторы, влияющие на геополитическую безопасность Республики Казахстан.	**Критерии:** 1) Давать комплексную оценку геополитического положения Республики Казахстан; 2) Определять факторы, оказывающие влияние на геополитическую безопасность Республики Казахстан.					реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;		
34.	1) Уметь и анализировать на карте деление мира на физико-географические районы по различным признакам;	**Тема 6.4** Осуществить физико-географическое районирование. **Критерии:** 1) Объяснять деление мира на физико-географические, историко-культурные, политико-географические и геополитические районы.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с интернет ресурсами.	Урок теоретических или практических самостоятельных работ(исследовательского типа)
35.	2) выявить и проанализировать связь характера современного изобразительного искусства в казахской культуре с историко-культурным районированием;	**Тема 6.5** Осуществить историко-культурное районирование. **Критерии:** 1) В творческой форме понимать историко-географические зоны мира, их состав и особенности; 2) Выявлять и анализировать связь	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с интернет ресурсами.	Смешанный урок

Scanned by TapScanner

		характера современного изобразительного искусства в казахской культуре с историко-культурным районированием.							
36.	1) Уметь и анализировать на карте деление мира на физико-географические районы по различным признакам; 2) определить историко-географических зон мира, их состава и особенностей, географических характеристик.	**Тема 6.6** Изучить сравнительное страноведение. **Критерии:** 1) Объяснять деление мира по различным признакам на физико-географические, историко-культурные, политико-географические и геополитические районы; 2) Представлять в творческой форме историко-географические регионы мира, их состав и особенности, географическую характеристику.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с картой.	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

37.	1) Уметь и анализировать на карте деление мира на физико-географические районы по различным признакам;	**Тема 6.7** Привести демографические показатели для сопоставления стран мира. **Критерии:** 1) Графически представлять рейтинг стран мира по одному из показателей; 2) Характеризовать индексы и рейтинги стран мира, определяемые по совокупности показателей (показатели расчета/оценки, субъект оценки, области применения результатов).	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа со статистическим материалом, анализ и составление сравнительной характеристики	Урок практических самостоятельных работ(исследовательского типа)
38.	1) Уметь и анализировать на карте деление мира на физико-географические районы по различным признакам; 2) выявить и проанализировать связь характера современного изобразительного искусства в	**Тема 6.8** Изучить прикладное страноведение. **Критерии:** 1) Называть показатели, применяемые в сопоставлениях стран мира; 2) Объяснять методику расчета одного из показателей, применяемых в сопоставлении (по выбору: валовый	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа с картой.	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

	казахской культуре с историко-культурным районированием; географических характеристик.	внутренний продукт (ВВП), валовый национальный продукт (ВНП), в том числе на душу населения, паритет покупательской способности (ППС),=.							
39.	1) Ознакомить с показателями, используемыми при сравнении стран мира;	**Тема 6.9** Проанализировать развитие информационно-коммуникационных технологий в странах мира. **Критерии:** 1) Определять показатели, применяемые при сравнении стран мира; 2) Понимать методику расчета одного из показателей, используемых в сопоставлении, знает на душу населения, баланс покупательной способности, гендерное равенство и другие.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Работа со статистическим материалом, анализ и составление сравнительной характеристики	Комбинированный урок
40.	1) Ознакомить с индексами и составлением рейтинга стран мира, рассчитываемых по	**Тема 6.10** Анализировать рейтинги и индексы стран мира. **Критерии:** 1) Объяснять методику расчета одного из	2		2		– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.);	Работа со статистическим материалом, анализ и составление сравнительной характеристики	Урок практических самостоятельных работ(исследовательского типа)

Scanned by TapScanner

	совокупным показателям; 3) ознакомить с глобальным индексом конкурентоспособности	показателей, применяемых в сопоставлении (по выбору: валовый внутренний продукт (ВВП), валовый национальный продукт (ВНП), в том числе на душу населения, паритет покупательской способности (ППС); 1) Уметь описывать индексы и рейтинги стран мира.					– систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;		
41.	1) Ознакомить с показателями, используемыми при сравнении стран мира; 2) ознакомить с глобальным индексом конкурентоспособности	**Тема 6.1** Определить место Казахстана на карте регионов и в международном сопоставлении стран мира. **Критерии:** 1) Описывать и производить расчёты индексы и рейтинги РК.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности.	Работа с материалами учебника.	Комбинированный урок
Раздел VII. Глобальные проблемы человечества									
42.	1) Определить проблемы развития человечества и их критерия; 2) выявить и группировать причины и последствий	**Тема 7.1** Классифицировать проблемы в развитии человечества. **Критерии:** 1) Классифицировать, знать и определять глобальные проблемы	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для	Составление развёрнутой характеристики на основе анализа текста учебника, картодиаграмм и интнрнет-ресурсов	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

	возникновения глобальных проблем.	развития человечества; 2) Определять роль понятия геоглобалистика в решении глобальных проблем и его связь с географией.					практической (профессиональной) деятельности;		
43.	1) выявить и группировать причины и последствий возникновения глобальных проблем.	**Тема 7.2** Изучить проблему сохранения мира. **Критерии:** 1) Понимать мировой опыт в решении глобальных проблем человечества; 2) Представлять свои проекты по решению глобальных проблем, в том числе возникающих на территории Казахстана.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Составление развёрнутой характеристики на основе анализа текста учебника, картодиаграмм и интнрнет-ресурсов	Комбинированный урок
44.	1) выявить и группировать причины и последствий возникновения глобальных проблем.	**Тема 7.3** Охарактеризовать энергетическую и сырьевую проблему. **Критерии:** 1) Понимать мировой опыт в решении глобальных проблем человечества; 2) Представлять свои проекты по решению глобальных проблем, в том числе возникающих на территории	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Составление развёрнутой характеристики на основе анализа текста учебника, картодиаграмм и интнрнет-ресурсов	Комбинированный урок

Scanned by TapScanner

		Казахстана.							
45.	1) Анализировать, выявить мировой опыт человечества в решении глобальных проблем; 2) выявить проявления глобальных проблем на территории Казахстана; 3) Определить место аграрного сектора на пути модернизации нового Казахстана.	**Тема 7.4** Охарактеризовать глобальные проблемы развивающихся стран. **Критерии:** 1) Понимать мировой опыт в решении глобальных проблем человечества; 2) Представлять свои проекты по решению глобальных проблем, в том числе возникающих на территории Казахстана.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Составление развёрнутой характеристики на основе анализа текста учебника, картодиаграмм и интнрнет-ресурсов	Смешанный урок.
46.	1) Анализировать, выявить мировой опыт человечества в решении глобальных проблем; 2) выявить проявления глобальных проблем на территории Казахстана;	**Тема 7.5** Охарактеризовать проблему Мирового океана. **Критерии:** 1) Понимать мировой опыт в решении глобальных проблем человечества; 2) Представлять свои проекты по решению глобальных проблем, в том числе возникающих на территории Казахстана.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Составление развёрнутой характеристики на основе анализа текста учебника, картодиаграмм и интнрнет-ресурсов	Смешанный урок.
47.	1) Анализировать,	**Тема 7.6** Изучить	2	2			– аналитическая	Конспект. Работа с	Смешанный урок.

Scanned by TapScanner

	выявить мировой опыт человечества в решении глобальных проблем;	мировой опыт в решении глобальных проблем человечества. **Критерии:** 1) Понимать мировой опыт в решении глобальных проблем человечества; 2) Представлять свои проекты по решению глобальных проблем, в том числе возникающих на территории Казахстана.					обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	интернет ресурсами.	
48.	2) Выявить проявления глобальных проблем на территории Казахстана;	**Тема 7.7** Проанализировать степень проявления глобальных проблем на территории Казахстана. **Критерии:** 1) Понимать мировой опыт в решении глобальных проблем человечества; 2) Представлять свои проекты по решению глобальных проблем, в том числе возникающих на территории Казахстана.	2	2			– аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование реферирование и др.); – систематизация материалов для практической (профессиональной) деятельности;	Составление развёрнутой характеристики на основе анализа текста учебника, картодиаграмм и интнрнет-ресурсов	Смешанный урок.
	Итого часов		96	82	14	-			

Scanned by TapScanner

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	Раздел I. Методы географических исследований	Использовать методы географических исследований.	Определить методы исследований	50-100
2	Раздел II. Картография и геоинформатика	1) Характеризовать современные картографические методы изучая основы геоинформатики; 2) использовать географические базы данных, читать и анализировать цифровые и другие карты.	Сравнить современные и традиционные методы исследований	50-100
3	Раздел III. Природопользование и геоэкология	1) Оценивать влияние природопользования на окружающую среду и выявлять пути решения проблем, использовать принципы эффективного использования; 2) дать предложения по повышению эффективности природопользования, связанные с выбранной специальностью.	Работа по карточкам.	50-100
4	Раздел IV. Геоэкономика	1) Описывать основные категории геоэкономики и определять различия между экономической географией и геоэкономикой. 2) Оценивать, анализировать и дифференцировать структуру хозяйства стран мира и Республики Казахстан.	Сравнить экономические показатели стран мира в виде таблицы.	50-100
5	Раздел V. Геополитика	1) Объяснить основные цели и задачи геополитики; 2) анализировать геополитические объекты и субъекты. Описать основные средства оказания геополитического влияния.	Тестовые задания.	50-100
6	Раздел VI. Страноведение	1) Уметь и анализировать на карте деление мира на физико-географические районы по различным признакам;	Сравнить политический строй стран мира в виде таблицы.	50-100

Scanned by TapScanner

		2) выявить и проанализировать связь характера современного изобразительного искусства в казахской культуре с историко-культурным районированием;		
7	Раздел VII. Глобальные проблемы человечества	1) Определить проблемы развития человечества и их критерия; 2) выявить и группировать причины и последствий возникновения глобальных проблем.	Написать эссе на тему «Глобальные проблемы человечества	50-100
Итоговая оценка				

Scanned by TapScanner

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.** **2.**	1. Каймулдинова К., Абилмажинова С., Саипов А. География. Учебник для 10 классов естественно-математического направления обшеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2019 г. 2. Каймулдинова К., Абилмажинова С., Абдиманапов Б. География. Учебник для 11 классов естественно-математического направления обшеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2020 г.
Дополнительная учебная литература:	**5.** **6.** **7.** **8.**	1.Бейкитова А. География. Методическое руководство - 10 класс, Алматы: Мектеп 2019 г. 2. Бейкитова А. География. Методическое руководство - 11 класс, Алматы: Мектеп 2020 г. 3. Каймулдинова К., Абилмажинова С., Саипов А. География. Учебник для 10 классов обшественно-гуманитарного направления обшеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2019 г. 4. Каймулдинова К., Абилмажинова С., Абдиманапов Б. География. Учебник для 11 классов обшественно-гуманитарного направления обшеобразовательных школ. Алматы: Мектеп, 2020 г. 5. С. К. Тулепбекова, Г.Т.Жапанова, С.А. Былинская, Г.Н.Чистякова - География. Учебник для 10 классов естественно-математического направления обшеобразовательных школ. Алматы: Алматыкітап, 2019 г.

Разработчик (ики) _____ Сапаргалиев С.К.

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

Scanned by TapScanner

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«_17_» _02___ 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Информатика

Специальность: 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов

Квалификация: 3W0720101 - Мясник

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования

Общее количество часов 96, кредитов__4____

Разработчик (-и) _____ Шынгысова А.К.
(подпись) (ФИО и подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №_4_ от «_17_» __02__ 2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

Описание дисциплины/модуля	Типовая учебная программа по дисциплине "Графика и проектирование" аграрно-технологического направления разработана в соответствии с приказами Министра образования и науки Республики Казахстан от 8 ноября 2012 года № 500 "Об утверждении типовых учебных планов начального, основного среднего, общего среднего образования Республики Казахстан" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 8170) и Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 29031).
Формируемая компетенция	Оператор линии по приготовлению пищевых полуфабрикатов, Техник - технолог
Постреквизиты	Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для освоения следующих дисциплин: -общепрофессиональные дисциплины - специальные дисциплины.
Пререквизиты	Для освоения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, приобретённые при изучении следующих дисциплин: - школьный курс алгебры и геометрии; - информатики.
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска; мультимедийный проектор; персональный компьютер, ноутбук, смартфон; видеофильмы, аудиозаписи, презентации; цифровые образовательные ресурсы: портал « Memrise», сайты «Duolingo», «Udemy», « edX», «Coursera», «Skillshare», «лекторий», «Универсариум».
Контактная информация преподавателя (ей):	Шынгысова Айнур Куанышовна
Ф.И.О. (при наличии)	

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
"Графика и проектирование"	72	48	24						
Всего:	72								
Итого на обучение по дисциплине/модулю									

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	**Раздел 1. Графические способы и средства визуализации информации.**								
2	**1.1 Роль изображений в визуализации информации.**								
	1) Объяснить роль изображений в визуализации передаче информации в жизни и различных сферах деятельности человека;	Тема 1.1.1 История возникновения и значение изображений.	2	2					Теоретический
	2) использовать различные приемы и средства исполнения графического изображение на практике;	Тема 1.1.2 Методы выполнения графических изображений.	2	2					Теоретический
	3) различать виды компьютерной графики и использовать их на практике.	Тема 1.1.3 Основные виды компьютерной графики.	2	2					Теоретический
	1.2 Средства визуализации информации.								
	1) Демонстрировать практические навыки работы с чертежными инструментами и приспособлениями при	Тема 1.2.1. Чертежные инструменты и принадлежности.	2	2					Теоретический
		Тема 1.2.2. Организация рабочего места и	2	2					Теоретический

	выполнении графических работ; 2) определить программное обеспечение для создания 2D изображений, определяет возможности векторной и растровой графики.	рациональные приемы работы чертежными инструментами.							
		Тема 1.2. Программное обеспечение для создания 2D изображений.	2						Теоретический
		Тема 1.2.3 Инструменты и возможности графического редактора для создания 2D объектов.	2						Теоретический
		Тема 1.2.4 Анализ цветовых моделей в векторной и растровой графике.	2						Теоретический
		Тема 1.2.5 Применение графических операций для создания 2D объектов, создание, копирование, дубликат, удаление, сохранение.	2						Теоретический
	1.3 Основные правила оформления чертежа.								
	1) Соблюдать правила оформления и выполнение чертежа по стандарту.	Тема 1.3.1 Общие сведения о стандартах ЕСКД.	2						Теоретический
		Тема 1.3.2 Форматы и основная надпись.	2						Теоретический
		Тема 1.3.3 Типы линий чертежа.	2						Теоретический
		Тема 1.3.4 Шрифты чертежные.	2						Лабораторные

		Тема 1.3.5 Основные правила нанесения размеров.	2						Лабораторные
		Тема 1.3.6 Правила оформления чертежа (формат, масштаб).	2						Лабораторные
		Тема 1.3.7 Правила оформления (основная надпись).	2						Теоретический
	1.4 Геометрические построения на чертежах.								
	1)Выполнять геометрические построения на чертежах различными инструментами; демонстрирует способы вычерчивание различных видов сопряжений, овалов и кривых линий; создать геометрические построения с использованием примитивов.	Тема 1.4.1 Построение параллельных и взаимно перпендикулярных прямых. Деление отрезка и угла на равные части.	2						Теоретический
		Тема 1.4.2 Деление окружности на равные части.	2						Теоретический
		Тема 14.3 Сопряжения. Виды сопряжения.	2						Лабораторные
		Тема 1.4.4 Создание текста для технического чертежа с использованием примитивов 2D объектов.	2						Теоретический
		Тема 1.4.5 Создание списка аграрно-технологических оборудовании, аппаратов и машин с использованием примитивов 2D объектов.	2						Лабораторные

		Тема 1.4.6 Документ-модели, клип-арты, используемые при разработке 2D объектов.	2						Теоретический
		Тема 1.4.7 Геометрические построения с использованием примитивов.	2						Лабораторные
	Раздел 2. Основные виды изображений и их построение.								
	2.1 Методы проецирования.								
	1) Понимать и выполнять виды проецирования; 2) определять правила построения изображений предметов на технических чертежах.	Тема 2.1.1 Основные методы проецирования.	2						Теоретический
		Тема 2.1.2 Прямоугольное проецирование на две и три плоскости проекций.	2						Лабораторные
		Тема 2.1.3 Чертежи тел в системе прямоугольных проекци.й	2						Теоретический
		Тема 2.1.4 Правила построения изображений предметов на технических чертежах .	2						Теоретический
	2.2 Способы построения основных видов графических изображений.								
	1) Понимать способы построения плоских геометрических фигур и объЎмных предметов (аксонометрия); выполнять аксонометрические проекции по заданным	Тема 2.2.1 Общие сведения об аксонометрических проекциях.	2						Лабораторные
		Тема 2.2.2 Аксонометрические проекции	2						Теоретический

	видам предмета, демонстрируя знания правил построения; узнать и определять особенности технического рисунка и эскиза; решает графические задачи; предлагая рациональные способы выполнения; создать 3D модели простых геометрических тел.	многогранников и тел вращения.							
		Тема 2.2.3 Технический рисунок.	2						Лабораторные
		Тема 2.2.4 Понятие об эскизах.	2						Теоретический
		Тема 2.2.5 Основные этапы 3D модели.	2						Лабораторные
		Тема 2.2.6 Создание 3D модели простых геометрических тел.	2						Теоретический
		Тема 2.2.7 Возможности растровых и векторных программ для создания 3D модели.	2						Лабораторные
		Тема 2.2.8 Создание 3D модели на основе операций твердотельного моделирования.	2						Теоретический
	2.3 Чтение и выполнение чертежей предметов.								
	1) Демонстрировать знания нанесения размеров на чертежах с учетом свойств геометрической формы предметов; выполнять чертежи методом проецирования, используя условности и упрощения на чертежах; читать и выполняет чертежи на	Тема 2.3.1 Нанесение размеров на чертежах.	2						Теоретический
		Тема 2.3.2 Условности и упрощения на чертежах.	2						Теоретический
		Тема 2.3.3 Определение видов визуализации 3D модели.	2						Лабораторные
		Тема 2.3.4 Выбор способов построения 3D моделей.	2						Теоретический

	основе анализа геометрической формы предмета; Определить виды визуализации 3D модели.	Тема 2.3.5 Текстура и фактура 3D модели.	2						Теоретический
	2.4 Сечения и разрезы.								
	1) Понимать целесообразность применения сечений и разрезов на чертежах; узнать и применять правила изображения сечения и разрезы на чертеже; применять условности и упрощения при выполнении сечений и разрезов; анализировать выбор ПО для выполнения сечений и разрезов 2D объекта.	Тема 2.4.1 Общие сведения о разрезах.	2						Теоретический
		Тема 2.4.2 Простые разрезы.	2						Лабораторные
		Тема 2.4.3 Соединение видов и разреза.	2						Теоретический
		Тема 2.4.4 Сечения. Различия между разрезами и сечениями.	2						Лабораторные
		Тема 2.4.5 Различия между разрезами и сечениями.	2						Теоретический
		Тема 2.4.6 Выбор ПО для выполнения сечений и разрезов 2D объекта	2						Лабораторные
		Тема 2.4.7 Приемы твердотельного моделирования для образования сечений и разрезов.	2						Теоретический
	Раздел 3. Преобразование изображения.								
	3.1. Преобразование вида и состава изображения.								
	1) Выполнять чертежи предметов с изменениями методов проецирования;	Тема 3.1.1 Преобразование вида и состава изображений.	2						Теоретический

	выполнять чертежи предметов с измерением вида и состава изображений или с изменением масштаба; узнает и понимает целесообразность способов реконструкции изображений	Тема 3.1.2 Реконструкция изображений.	2						Лабораторные
	Раздел 4. Формообразование и конструирование.								
	4.1 Законы формообразования геометрических тел.								
	1) Объяснить основные законы и принципы формообразования геометрических тел и других предметов; демонстрировать знание и понимание способов формообразования различных видов поверхности.	Тема 4.1.1 Понятие о предмете и его форме.	2						Теоретический
		Тема 4.1.2 Законы формообразования геометрических тел.	2						Лабораторные
	4.2 Развертка поверхностей.								
	1) Объяснить особенности изображения развертываемых и не развЎртываемых поверхностей; выполняет чертежи разверток простых геометрических тел; 2) описывать последовательность черчения моделей	Тема 4.2.1 Общие сведения о развертках.	2						Теоретический
		Тема 4.2.2 Развертка поверхностей геометрических тел.	2						Теоретический
		Тема 4.2.3 Разработка разверток аграрно-технологических оборудовании, аппаратов и деталей машин .	2						Теоретический

	геометрических тел с использованием движения, вращения кинематического подхода.								
	4.3 Конструирование форм.								
	1) Получить первоначальные сведения о конструировании и проектировании, этапах создания технического проекта.	Тема 4.3.1. Конструирование форм.	2						Теоретический
	Раздел 5. Преобразование формы.								
	5.1. Преобразование пространственного положения и частей предмета.								
	1) Выполнять преобразование формы предмета методом выдавливание и удаление частей.	Тема 5.1.1 Преобразование формы предмета.	2						Теоретический
		Тема 5.1.2 Преобразование пространственного положения и частей предмета.	2						Лабораторные
	Раздел 6. Элементы технической, архитектурно-строительной и информационной графики.								
	6.1 Стандартизация.								
	1) Объяснить общие понятия о стандартизации, взаимозаменяемости, унификации, деталях и сборочных единицах.	Тема 6.1.1 Стандартизация.	2						Теоретический
		Тема 6.1.2 Изделия, детали и их элементы.	2						Теоретический
	6.2 Соединение деталей. Сборочный чертеж.								
	1) Объяснить разъемные и не разъемные соединения и правила их изображения; 2)	Тема 6.2.1 Общие сведения о соединениях Разъемные соединения.	2						Теоретический

	выполнять деталирование и эскизы сборочного чертежа, 3D модель сборочной единицы.	Тема 6.2.2 Основные сведения о резьбе.	2						Теоретический
		Тема 6.2.3 Изображения и обозначения резьбы.	2						Лабораторные
		Тема 6.2.4 Резьбовые соединения.	2						Теоретический
		Тема 6.2.5 Неразъемные соединения.	2						Теоретический
		Тема 6.2.6 Общие сведения о сборочных чертежах и деталировании.	2						Теоретический
		Тема 6.2.7 Выполнение эскизов деталей сборочной единицы.	2						Лабораторные
		Тема 6.2.8 3D -модель сборочной единицы.	2						Теоретический
	6.3 Элементы архитектурно-строительной графики.								
	1) Объяснить особенности архитектурно-строительного чертежа и его назначение; выполнять и читать несложные строительные чертежи, применяя условные обозначения; общие правила и стандарты ГОСТ.	Тема 6.3.1 Общие сведения о строительных чертежах.	2						Теоретический
		Тема 6.3.2План, фасад и разрез здания.	2						Теоретический
		Тема 6.3.3 Условные обозначения на строительных чертежах.	2						Лабораторные
		Тема 6.3.4 Чтение и выполнение строительных чертежей.	2						Теоретический
		Тема 6.3.5 Элементы строительного чертежей.	2						Теоретический
	6.4 Инфографика /схемы, графики, диаграммы.								

	1) Объяснить общие сведения о инфографике, схеме, графики, диаграммы.	Тема 6.4.1 Инфографика в различных сферах деятельности.	2						Теоретический
	Раздел 7. Проектирование. Проектная графика.								
	7.1 Методы проектирования. Основные этапы проектирования.								
	1) Определять основные методы и этапы проектирования в различных областях деятельности.	Тема 7.1.1 Методы и проектирование.	2						Теоретический
		Тема 7.1.2 Этапы процесса проектирования.	2						Лабораторные
		Тема 7.1.3 Требования к проектируемым объектам.	2						Теоретический
		Тема 7.1.4 Выполнение требовании к проектируемым объектам.	2						Теоретический
	7.2 Визуализация проектных предложений.								
	1) Объясняет виды и состав технической документации, их особенности и отличия.	Тема 7.2.1 Графические документы.	2						Теоретический
		Тема 7.2.2 Спецификация, расчетно-пояснительная записка.	2						Лабораторные
		Тема 7.2.3 Визуализация творческих иде	2						Теоретический
		Тема 7.2.4 Виды электронных технических документов.	2						Лабораторные
	8. Творческие задания.								
	8.1 Задачи, развивающие общую готовность к проектной деятельности.								

	1) Определять цели и задачи, этапы проектирования.	Тема 8.1.1 Особенности творческих задач.	2						Теоретический
	8.2 Творческие задачи с элементами проектной деятельности.								
	1) Выполнять задания с элементами проектной деятельности и конструирования в области техники/ дизайна/архитектуры, применяя различные средства графики (ручная/ компьютерная графика/ макетирование).	Тема 8.2.1 Творческие задачи с элементами проектной деятельности.	2						Теоретический
		Тема 8.2.2 Разработка пазов для деталей сельскохозяйственной техники используя техники киригами.	2						Теоретический
		Тема 8.2.3 Построение 3 D моделей сельскохозяйственных культур и животных в технике киригами.	2						Теоретический
		Тема 8.2.4 Построение архитектурного объекта, используя технику киригами.	2						Теоретический
		Тема 8.2.5 Моделирование машин для переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	2						Теоретический
		Тема 8.2.6 Моделирование выставочной полки сельхозтоваров.	2						Теоретический
		Тема 8.2.7 Моделирование	2						Теоретический

		почвообрабатывающего плуга.							
		Тема 8.2.8 Разработка дизайна конструкции полки- трансформера для молочных продуктов.	2						Теоретический
		Тема 8.2.9 Разработка дизайна орнамента полки- трансформера для молочных продуктов.	2						Теоретический
		Тема 8.2.10 Разработка дизайна букета, собранных из садовых продуктов.	2						Теоретический
		Тема 8.2.11 Разработка дизайна входной группы колледжа.	2						Теоретический
		Тема 8.2.12 Разработка дизайна зоны отдыха колледжа.	2						Теоретический
		Тема 8.2.13 Разработка проекта пандуса фасада здания предприятия по производству мясной продукции .	2						Теоретический
		Тема 8.2.14 Разработка проекта дома моей мечты.	2						Теоретический
	Курсовой проект/работа (если запланировано)								-
	Итого часов								

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	Графические способы и средства визуализации информации	1) Объяснить роль изображений в визуализации передаче информации в жизни и различных сферах деятельности человека; 2) использовать различные приемы и средства исполнения графического изображение на практике; 3) различать виды компьютерной графики и использовать их на практике.		100
		1) Демонстрировать практические навыки работы с чертежными инструментами и приспособлениями при выполнении графических работ; 2) определить программное обеспечение для создания 2D изображений, определяет возможности векторной и растровой графики.		100
		1) Соблюдать правила оформления и выполнение чертежа по стандарту.		100
		1)Выполнять геометрические построения на чертежах различными инструментами; демонстрирует способы вычерчивание различных видов сопряжений, овалов и кривых линий; создать геометрические построения с использованием примитивов.		100

		1) Понимать и выполнять виды проецирования; 2) определять правила построения изображений предметов на технических чертежах.		
	Основные виды изображений и их построение	1) Понимать способы построения плоских геометрических фигур и объҰмных предметов (аксонометрия); выполнять аксонометрические проекции по заданным видам предмета, демонстрируя знания правил построения; узнать и определять особенности технического рисунка и эскиза; решает графические задачи; предлагая рациональные способы выполнения; создать 3D модели простых геометрических тел.		100
		1) Демонстрировать знания нанесения размеров на чертежах с учетом свойств геометрической формы предметов; выполнять чертежи методом проецирования, используя условности и упрощения на чертежах; читать и выполняет чертежи на основе анализа геометрической формы предмета; Определить виды визуализации 3D модели.		100
		1) Понимать целесообразность применения сечений и разрезов на чертежах; узнать и применять правила изображения сечения и разрезы на чертеже; применять условности и упрощения при выполнении сечений и разрезов;		100

		анализировать выбор ПО для выполнения сечений и разрезов 2D объекта.		
	Преобразование изображения	1) Выполнять чертежи предметов с изменениями методов проецирования; выполнять чертежи предметов с измерением вида и состава изображений или с изменением масштаба№		100
	Формообразование и конструирование	1) Объяснить основные законы и принципы формообразования геометрических тел и других предметов; 2) демонстрировать знание и понимание способов формообразования различных видов поверхности.		100
		1) Объяснить особенности изображения развертываемых и не развЎртываемых поверхностей; 2) описывать последовательность черчения моделей геометрических тел с использованием движения, вращения кинематического подхода.		100
		1) Получить первоначальные сведения о конструировании и проектировании, этапах создания технического проекта.		100
	Преобразование формы	1) Выполнять преобразование формы предмета методом выдавливание и удаление частей		100
	Элементы технической, архитектурно-строительной и информационной графики	1) Объяснить общие понятия о стандартизации, взаимозаменяемости, унификации, деталях и сборочных единицах.		100
		1) Объяснить разъемные и не разъемные соединения и правила их изображения; 2) выполнять деталирование и эскизы сборочного		100

		чертежа, 3D модель сборочной единицы.		
		1) Объяснить особенности архитектурно- строительного чертежа и его назначение; 2)выполнять и читать несложные строительные чертежи, применяя условные обозначения.		100
		1) Объяснить общие сведения о инфографике, схеме, графики, диаграммы.		100
	Проектирование. Проектная графика	1) Определять основные методы и этапы проектирования в различных областях деятельности.		100
		1) Объясняет виды и состав технической документации, их особенности и отличия.		100
	Творческие задания	1) Определять цели и задачи, этапы проектирования. 1) Выполнять задания с элементами проектной деятельности и конструирования в области техники/ дизайна/архитектуры, применяя различные средства графики (ручная/ компьютерная графика/ макетирование		100

5. Используемая литература

Категория	№№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Р.А. Кадиркулов, Г.К. Нурмуханбетова. Информатика. Учебник для 10 кл.+ CD. Алматыкітап, 2019
	2	В.Г. Архипова, Р.Г. Амдамова, К.Б. Кадыракунов. Алматыкітап 2020. Информатика. Учебник для 11 кл.+ CD
	3	Г.И.Салгараева, Ж.Б.Базаева, А.С. Маханова. Информатика. Учебник для 10кл.+ CD. Арман-ПВ, 2019
	4	Г.И.Салгараева., Ж.Б.Базаева, А.С. Маханова. Информатика.. Учебник для 11 кл.+ CD. Арман-ПВ, 2020
Дополнительная учебная литература:	1	Закон РК «Об информатизации»
	2	Л.П.Тунева., Л.Н.Королева. Прикладная информатика. Сборник дидактических материалов. 10-11 класс. Алматыкітап 2010
	3	С.А. Глушаков, Г.А. Кнабе. Компьютерная графика. Учебный курс-М.: Фолио, 2010.
	4	Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова, Компьютерная графика и web- дизайн. Практикум: учебное пособие. ИД «Форум», ИНФРА-М, 2011.
	5	А.А. Айтбенова «Веб-дизайн негіздері». Қостанай, 2015.
	6	М.А. Ливенец, Б.Б. Ярмахов. Программирование мобильных приложений в MIT App Inventor «Практикум».
	7	Л.Л. Басова. Информатика. 10 класс. Базовый уровень.- М.: 2017
	8	Л.Л. Басова. Информатика. 11 класс. Базовый уровень.- М.: 2017
	9	

		Дж. Мюллер, П. Массаран. Искусственный интеллект для чайников. Москва – Санкт –Петербург: Диалектика, 2019
	10	А. Сергеев. Основы локальных компьютерных сетей. Учебное пособие- СПб: Лань, 2016
	11	Стартап – гайд: Как начать и… не закрыть свой интернет бизнес./Под редакцией М.Р.Зобниной.- М.Альпина Паблишер, 2015
	12	Шмидт Э., Розенберг Д. Как работает Google. –М.:Эксмо, 2015
	13	У. Сэнд, К. Сэнд. Hello World! Занимательное программирование. – СПб.: Питер, 2016. — 400 с. — (Серия «Вы и ваш ребенок»).
	14	Информатика.Дәрислик – Н.Кольева, Е.Шевчук; Мектеп 2019г.
Электронные ресурсы:	**1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11**	www.intuit.ru http://school-collection.edu.ru/ https://infourok.ru/ https://www.klyaksa.net/ https://www.yaklass.ru/ https://pythontutor.ru/ https://pythonworld.ru/bookshop http://www.booksgid.com/operating_systems_databases/ https://www.tiensmed.ru/programmer1.html/ https://comprost.ru/komplektuiushchie/sborca-ps https://5urokov.ru/gdz/bosova_9_uch/1_6

Разработчик _____ **А. Шынгысова**

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12» 01 2023 года
Председатель _____**М.Бимбетова**

Согласовано методистом
_____ Ж. Аманкелды

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа

Дисциплина: Физика

Специальность: 07210100 -«Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W07210302 - «Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 96, кредитов 4
Разработчик (-и) Мақсатқызы Назым _____
(ФИО и подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №4 от «17» 02 2023 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2023 г.

- **Пояснительная записка**

Описание дисциплины/модуля	Типовой учебный план технического и профессионального образования по предмету «Физика» аграрно-технологического направления Министра образования и науки Республики Казахстан от 8 ноября 2012 года № 500 «Об утверждении типовых учебных планов начальных , основное среднее, общее среднее образование» (нормативные правовые акты № 8170 зарегистрированы в государственном реестре) и «Об утверждении обязательных государственных стандартов дошкольного образования и обучения, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» от 3 августа 2022 года Министра образования РК № 348 (зарегистрирован в реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 29031) разработан в соответствии с приказами. Целью преподавания предмета «Физика» является формирование у учащихся умения наблюдать, анализировать и записывать явления природы для решения жизненно важных практических задач, основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучного образа мир.
Формируемая компетенция	1) формирование у учащихся умения наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы в целях решения жизненно важных практических задач, основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира; 2) помочь учащимся приобрести знания об основных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы; 3) содействие развитию интеллектуальной, информационной, коммуникативно-рефлексивной культуры студентов, навыков физического эксперимента и исследовательской деятельности; 4) способствовать формированию у учащихся понимания того, что физика является элементом общечеловеческой культуры, связи развития физики с развитием общества, техники и других наук; 5) способствовать умению студентов использовать полученные физические знания для

	решения проблемных ситуаций в повседневной жизни, учебе и дальнейшей работе; 6) развитие у учащихся представлений о различных физических явлениях и свойствах предметов, физических терминах, физических знаниях, интеллектуальном и культурном уровне, связанных с искусством в целом.
Постреквизиты	Механика, тепловая физика, электричество и магнетизм, электромагнитные колебания и волны, оптика, элементы теории относительности, квантовая физика, нанотехнология и наноматериалы, космология.
Пререквизиты	Математика, география, химия.
Необходимые средства обучения, оборудование	Компьютер, проектор, лабараторные приборы, электронный учебник
Контактная информация преподавателя (ей):	87754479160
Мақсатқызы Назым	тел.: 87754479160
	e-mail: maksatnazyma@gmail.com

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Физика	96	24	24	24	24				
Всего:	96								
Итого на обучение по дисциплине/модулю									

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
	Раздел 1. Механика								
1	1) Применять кинематические уравнения при решении задач, анализировать графики движения; 2) приводить примеры классического закона сложения скоростей и перемещений из повседневной жизни;	Графики и уравнения кинематики движения тела. Относительное движение Кинематика криволинейного движения.	2	2					ознакомление с новым материалом
2	1) Применять законы механического движения и использовать их при описании и объяснении механического движения в природе и технике.	Силы; сложение сил; законы Ньютона Закон Всемирного тяготения Движение тела в гравитационном поле	2	2					комбинированный
3	Применять законы механического движения и использовать их при описании и объяснении механического движения в природе и технике.	Центр масс. Виды равновесия. Сообщающиеся сосуды. Применение закона Паскаля. Опыт Торричелли.	2	2					ознакомление с новым материалом

4	1) Применять законы механического движения и использовать их при описании и объяснении механического движения в природе и технике.	Законы сохранения импульса и механической энергии. Упругое и неупругое соударение.	2	2					комбинированный
5	1) Понимать условия равновесия материальных тел под действием сил и движение жидкостей и газов; 2) описывать движения жидкостей и газов, которые связаны с наличием внутреннего трения между их слоями и сжимаемостью; 3) определять зависимые, независимые и контролируемые (постоянные) физические величины и учитывать точность измерений.	1 Кинематика жидкости	2	2					ознакомление с новым материалом
6	Объяснять движения шарика в жидкостях различной вязкости.	Лабораторная работа № 3. Исследование движения шарика в жидкостях различной вязкости.	2		2				урок применения знаний и умений
Раздел 2. Тепловая Физика									
7	1) Понимать основы молекулярно-кинетической теории газов;	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Термодинамические параметры	2	2					ознакомление с новым материалом

	2) описывать модели твердых тел, жидкостей и газов на основе молекулярно-кинетическую теории.	Кристаллические и некристаллические вещества.							
8	1) Описывать уравнение, связывающие между собой термодинамические параметры; 2) различать графики газовых законов.	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы. Адиабатный процесс.	2	2					ознакомление с новым материалом
9	1) Описывать уравнение, связывающие между собой термодинамические параметры; 2) различать графики газовых законов.	Применение законов термодинамики Тепловые двигатели.	2	2					урок применения знаний и умений
10	1) Объяснять основны МКТ	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Термодинамические параметры Кристаллические и некристаллические вещества.	2	2					комбинированный
11	1) Объяснять явления, связанные со взаимным превращением механической и	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы. Адиабатический процесс.	2	2					ознакомление с новым материалом

	внутренней энергий и передачей внутренней энергии от одного тела к другому.								
12	1) Объяснять определение теплоемкости воды.	Практическая работа №3. Определение теплоемкости воды.	2		2				
13	1) Объяснять определение тепловых двигателей.	Практическая работа №4. Тепловые двигатели.	2		2				
14	1) Объяснять механические свойства жидкостей и газов, их движение и движение твердых тел в них; 2)Определять относительную влажность воздуха; 3) объяснять природу поверхностного натяжения и роль капиллярного явления в повседневной жизни.	Влажность воздуха, точка росы, поверхностное натяжение жидкости. Заражение, поведенческие явления.	2	2					ознакомление с новым материалом
15	1) Объяснять природу жидкостей и твердых тел. 2) Решать задачи про жесткось пружины.	Определение жесткости пружины	2		2				урок применения знаний и умений
Раздел 3. Электричество и магнетизм									

16	1) Описывать явления в однородных и неоднородных электростатических полях и сопоставлять гравитационное поле с описательными величинами;	Электрическое поле. Электрическая мощность. Конденсаторы. Единица измерения мощности и количества электроэнергии.	2	2					ознакомление с новым материалом
17	1) Применять закон Ома в однородной и неоднородной замкнутой цепи.	Электрическая движущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Напряжение и разность потенциалов. Закон Ома для полной цепи. Электричество работы и мощности.	2	2					ознакомление с новым материалом
18	Уметь делать расчеты стоимости работы и мощности бытовых приборов	Стоимость работы и мощности бытовых приборов.	2		2				урок применения знаний и умений
19	Уметь делать расчеты сопротивления провода	Удельное сопротивления провода.	2		2				урок применения знаний и умений
20	Уметь определять электродвижущую силу и внутреннее сопротивление источника тока.	Электродвижущая сила и внутреннее сопротивления источников постоянного тока. Закон Ома для полной цепи	2		2				урок применения знаний и умений

21	1) Объяснить сущность возникновения электрического тока в различных средах и их практическое применение.	Электрический ток в металлах, полупроводниках, электролитах, газах и вакууме.	2	2					комбинированный
22	Знание условия возникновения тока в электролитах	Лабораторная работа №2: "Исследование условий возникновения электрического тока в электролитах".	2	2					ознакомление с новым материалом
23	1) Понимать суть явления, называемое магнитным полем, и знать сферы их применения и принцип действия.	Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Правило дрели. Сила Ампера, сила Лоренца. Магнитные свойства вещества. Искусственные магниты. Соленоид.	2	2					ознакомление с новым материалом
24	1) Объяснять суть явление электромагнитной индукции и сущность его законов, понимать принцип действия электромагнитных приборов.	Закон электромагнитной индукции. Электромагнитные инструменты. Магнитно-резонансная томография.	2		2				комбинированный
Раздел 4. Колебания									

25	1) Объяснять периодические изменения физической величины, описывающей механическое движение; 2) расширять и углублять свои знания о гармонических колебаниях.	Уравнения и графики механических гармонических колебаний.	2	2					ознакомление с новым материалом
26	1) Объяснять определение ускорения свободного падения тела с помощью математического маятника.	Ускорения свободного падения тела с помощью математического маятника.	2		2				урок применения знаний и умений
27	1) Описывать условия возникновения свободных и вынужденных электромагнитных колебаний и проводить аналогии между механическими и электромагнитными колебаниями.	Свободные и непроизвольные электромагнитные колебания.	2	2					ознакомление с новым материалом
28	1) Знать природу переменного электрического тока; понимать принцип работы генератора и трансформатора; описывать активную и реактивную нагрузки и	Генератор переменного тока. Непроизвольные электромагнитные колебания. Переменный ток. Резонанс в цепи переменного тока. Производство, передача и использование электроэнергии, трансформатор.	2	2					ознакомление с новым материалом

	объяснять условие резонанса.	Производство и использование электроэнергии в Казахстане и мире.							
29	1) Определение количества витков в обмотке трансформатора	Лабораторная работа №3: "Определение количества витков в обмотке трансформатора".	2		2				урок применения знаний и умений
30	1) Определение зависимости емкостного сопротивления от частоты переменного тока и емкости конденсатора.	Лабораторная работа Зависимость емкостного сопротивления от частоты переменного тока и емкости конденсатора.	2		2				урок применения знаний и умений
31	1) Определение индуктивные сопротивления и их зависимость от частоты переменного тока и индуктивности катушки.	Индуктивные сопротивления, их зависимость от частоты переменного тока и индуктивности катушки.	2		2				урок применения знаний и умений
32	1) Изучение явления резонанса в цепи переменного.	Явления резонанса в цепи переменного тока.	2		2				урок применения знаний и умений
Раздел 5. Волны									
33	Объяснять механизмом распространения электромагнитных волн.	Поглощение и излучение электромагнитных волн. Радиосвязь. Аналого-цифровые преобразования. Каналы связи. Средства связи.	2	2					комбинированный

34	Знание законов распространения света, процессов взаимодействия света с веществом, природы света.	Интерференция света Дифракция света.	2	2					ознакомление с новым материалом
35	1) Уметь определять длину волны света с помощью дифракционной решетки.	Лабораторная работа: "Определение длины волны света с помощью дифракционной решетки".	2		2				урок применения знаний и умений
Раздел 6. ОПТИКА									
36	1) Объяснять законы геометрической оптики, описывать волновые свойства света; 2) применять принципы Гюйгенса и Френеля в реальных задачах.	Законы геометрической оптики. Оптические приборы.	2	2					ознакомление с новым материалом
37	1) Уметь определять показатель преломления стекла	Лабораторная работа Определение показателя преломления стекла с помощью плоской параллельной пластины.	2		2				урок применения знаний и умений
38	1) Возможность контролировать интерференцию, дифракцию и поляризацию света	Лабораторная работа: "Контроль поляризации света".	2		2				урок применения знаний и умений
Раздел 7. КВАНТОВАЯ ФИЗИКА									

39	1) Описывать метод спектрального анализа и области его применения; 2) описывать химическое воздействие света на примере фотосинтеза и процессов в фотографии.	Единство корпускулярно-волновой природы света. Спектральный анализ. Шкала электромагнитного излучения. Использование фотоэффекта. Химическое действие света. Рентгеновское излучение. Лазеры.	2	2					ознакомление с новым материалом
40	1) Уметь рассчитывать средства защиты от электромагнитных излучений.	Расчет средств защиты от электромагнитных излучений	2		2				урок применения знаний и умений
41	1) Уметь рассчитывать скорость фотоэлектрона.	Скорость фотоэлектрона.	2		2				урок применения знаний и умений
42	1) Интерпретация законов атомной физики.	Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Ядерные реакции. Тяжелое ядерное деление. Цепная ядерная реакция. Биологическое действие радиоактивных лучей. Радиационная защита. Ядерного реактора. Ядерная энергия.	2	2					ознакомление с новым материалом
43	1) Уметь описывать основные характеристики и применениями	Рентгеновское излучение.	2	2					ознакомление с новым материалом

	рентгеновского излучения.								
44	1) Объяснять явление радиоактивного распада (a, b и g) и термин период полураспада; 2) объяснять характер радиоактивного излучения ионизирующего воздействия и проникающей способности.	Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Ядерные реакции. Тяжелое ядерное деление. Цепная ядерная реакция. Биологическое действие радиоактивных лучей. Радиационная защита. Ядерного реактора. Ядерная энергия.	2	2					ознакомление с новым материалом
45	Уметь определять периода полураспада.	Период полураспада.	2		2				ознакомление с новым материалом
Раздел 8. Нанотехнология и наноматериалы									
46	1) Основные достижения нанотехнологий.	Основные достижения нанотехнологий, актуальные проблемы и этапы развития. Наноматериалы.	2	2					комбинированный
Раздел 9 .КОСМОЛОГИЯ									
47	Объясните свойства и эволюцию Вселенной в целом.	Мир звезд; расстояние до звезд; переменные звезды;	2	2					ознакомление с новым материалом
48	Объясните свойства и эволюцию Вселенной в целом.	Темная энергия. Ускорение и расширение	2	2					комбинированный

		Вселенной. Теория большого взрыва. Красное смещение.							
	Итого часов		96	96					

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание на освоение отдела /	Баллы
1	**Механика**	1) Применять законы механического движения и использовать их при описании и объяснении механического движения в природе и технике.	Проблемы кинематики, динамики, статики, закона сохранения, механики жидкостей и газов.	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
2	**Теплофизика**	1) Уметь использовать информационных коммуникационных технологий при объяснении основных свойств газов.	Молекулярно-кинетическая теория, законы газа, проблемы термодинамики	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
3	**Электричество и магнетизм**	1) Описывать явления в однородных и неоднородных электростатических полях и сопоставлять гравитационное поле с описательными величинами; 2) применять закон Ома в однородной и неоднородной замкнутой цепи.	Электростатика, постоянный ток, электрический ток в различных средах, расчет магнитного поля.	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
4	**Электромагнитные колебания**	1) Находить сходство между механическими колебаниями и электромагнитными колебаниями	Механические, электромагнитные колебания, расчеты переменного тока	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
5	**Электромагнитные волны**	1) Объяснять механизмом распространения электромагнитных волн.	Электромагнитные волны, проблемы волнового движения	«Отлично» 90-100

				«Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
6	**Оптика**	1) Объяснять законы геометрической оптики, описывать волновые свойства света; 2) применять принципы Гюйгенса и Френеля в реальных задачах	Задачи волновой, геометрической оптики	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
7	**Квантовая физика**	1) Уметь группировать источники света, уметь пользоваться формулами Стефана-Больцмана, Вина и Планка для описания освещенности абсолютно черного тела; 2) использовать уравнения Эйнштейна и законы фотоэффекта при решении задач.	Атомная и квантовая физика, проблемы физики атомного ядра.	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
8	**Нанотехнологии и наноматериалы**	1) Основные достижения нанотехнологий.	Семантическая карта нанотехнологий и наноматериалов	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89 «Удовлетворительно» 50-69
9	**Космология**	1) Объянять свойства и эволюцию Вселенной в целом.	Семантическая карта космологии	«Отлично» 90-100 «Хорошо» 70-89

				«Удовлетворительно» 50-69
Итоговая оценка				

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1 2 3	1. Б. Кронгарт, Д. Казахбаева, О. Иманбеков, Т. Кыстаубаев. Физика. Учебник. 10с. Часть 1,2. Школа. 2019 2. Н. Закирова, Р. Аширов. Физика. Учебник + CD. Мечта-ПВ. 2019 3.С. Туякбаев, Ш. Насохова, Б. Кронгарт, В. Кем, В. Загайнова. Физика. Учебник.11с. Школа. 2015 Н. Закирова, Р. Аширов. Физика. Дарислик. Мечта-ПВ. 2019
Дополнительная учебная литература:	1 2 3	С. Туякбаев, Ш. Тынтаева, Ж. Бакынов, В. Загайнова. Физика. Дидактические материалы. Школа. 2015 С. Туякбаев, Ш. Тынтаева, Ж. Бакынов. Сборник задач. Школа. 2015 Н. Закирова, Р. Аширов. Физика. Книга учителя. Мечта-ПВ. 2019 А. П. Рымкевич. Есептерінін набор Физика. Алма-Алматы. Школа, 2011

Разработчик (ики) Мақсатқызы Н

Рассмотрена и обсуждена на заседании цикловой методической комиссии «Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 6 от
«12» 01 2023 г.
Председатель М. Бимбетова

Согласовано методистом
Аманкелды Ж.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«17» 02 2023 г.

Рабочая учебная программа
Дисциплина: Глобальные компетенции

№	Разделы	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	Глобальные компетенции	1/24	Сергеева Елена Александровна

Специальность: 07210100 - «Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W07210101 - «Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования

Общее количество часов 24 , кредитов 1

Разработчик (-и) Сергеева Елена Александровна

(ФИО и подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета

Протокол № 4 от «17» 02 2023 г.

Председатель Серая Надежда Викторовна

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Изучения курса "Глобальные компетенции" – предназначен для формирования конкурентоспособной личности, соответствующей стандартам культуры поведения и обладающей глобальными компетенциями. Курс "Глобальные компетенции" вырабатывает у обучающихся правильное направление ценностных ориентиров, коммуникативных навыков, этических норм и поведенческих установок обучающихся. Данная рабочая учебная программа разработана для аграрно-технологического направления.
Формируемая компетенция	Формирует умения распознавать, анализировать, оценивать информацию и формулировать аргументы.
Постреквизиты	Формирует аналитическое оценочное понимание обучающимися глобальных событий и их причин, и последствий
Пререквизиты	Формирует у обучающегося системы ценностей, способствует осознанию собственной культурной идентичности и пониманию культурного многообразия мира.
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска, копьютер
Контактная информация преподавателя (ей):	тел.: 87078914532, elenka-sergeeva-1975@mail.ru
Ф.И.О. (при наличии)	Сергеева Елена Александровна

2.Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Глобальные компетенции/БМ1.	24	24							
Всего:	24	24							
Итого на обучение по дисциплине/модулю	24	24							

3.Структура Рабочей учебной программы/Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерий оценки и или/Темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	Понимать значение глобальных компетенций для развития личности; пропагандировать культуру глобальной компетентности.	Описывает глобальные компетенций/ Культура глобальной компетентности	2	2					Изучение нового материала
2	Сформировать навыки эффективного использования карманных денег.	Определяет факторы, влияющих на личные доходы/ Доходы и расходы в личных финансах.	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
3	Сформировать навыки планирования и ведения семейного бюджета.	Составляет этапы планирования семейного бюджета/ Семейный бюджет	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
4	Формировать финансовую подушку безопасности семьи	Составляет перечень источников денежных накоплений и списка	2	2					Комбинированный урок

		расходов с обоснованием их необходимости; знает способы создания денежных накоплений/Сбережения и накопления							
5	Анализировать финансовые риски	Анализирует виды финансовых рисков, не допуская участия в финансовых пирамидах/Финансовый достаток, инвестиции и финансовые риски	2	2					Комбинированный урок
6	Сформировать этику взаимоотношений на основе эмпатии и способности сотрудничать. Сформировать аналитическое и критическое мышление и навык оценивания социальных проблем местного и глобального значения	Понимает и принимает убеждения других людей; знает основы медиации и способы разрешения конфликтов/ Оценивает социальный проект, волонтерских акций и инициатив.	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков

7	Оценивать значение культурной идентичности в обществе. Уметь отбирать информацию, доказательства, аргументы по проблеме.	Осознает и понимает культурное разнообразие и межкультурные различия/Участие в эффективном межкультурном взаимодействии	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
8	Разработать матрицы сформированности глобальных компетенций по аграрно-технологическому направлению специальности	Глобальные компетенций в специальности «Производство мяса и мясных продуктов»	2	2					Комбинированный урок
9	Использовать методы и формы оценки труда для оплаты и поощрений работников в сфере пищевого производства	Знает критерии оценивания эффективности работы персонала по направлению/Системы оплаты труда и поощрений работников организации пищевого производства	2	2					Комбинированный урок

10	Уметь концентрироваться и структурировать информацию	Имеет навык работы с большими объемами информации; эффективно использует навыки для профессиональной карьеры/ Работа с большими объемами информации	2	2					Совершенствования знаний, умений и навыков
11	Иметь навык самоорганизации и планирования времени.	Умеет выделять приоритеты деятельности компании, использует нужную информацию и анализировать ее; грамотно излагает и доказывает свою точку зрения/Управление проектами и процессами	2	2					Обобщения и систематизации
12	Соблюдать этические нормативы, в том числе в процессах принятия решений	Знает этические нормативы и критерии оценивания разработанных этических рекомендаций в сфере производства пищевых продуктов/	2	2					Комбинированный урок

		Сфера услуг и этика менеджера							
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		**24**	**24**					

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
	БМ 1. Глобальные компетенции	Понимать значение глобальных компетенций для развития личности, анализировать виды финансовых рисков, сформировать коммуникативные навыки, иметь навык планирования процессов и проектов, применять принципы делового поведения.	Выполнять задание для самостоятельной работы после каждой темы.	100
Итоговая оценка				100

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Методические рекомендации по реализации дисциплины «Глобальные компетенции» разработаны сотрудниками АОО «Назарбаев Интеллектуальные Школы»: Рысбекқызы Г., Водопьянова О.В., Турганалина Ж.С., Дукенова А.Д., Машинец Т.В., Бисенгалиева А. М., Нур –Султан, 2022 год
Дополнительная учебная литература:	1	Ковалева Г.С., Коваль Т.В., Дюкова С.Е. Глобальные компетенции. Сборник эталонных заданий. СПб.: Просвещение, 2020 год
	2	Навыки будущего: что нужно знать и уметь в новом сложном мире. Авторский коллектив: Е. Лошкарева, П. Лукша, И. Ниненко, И. Смагин, Д. Судаков. - [Электронный ресурс] Режим доступа. - URL: WSdoklad_12_okt_rus.pdf (worldskills.ru)

Разработчик (ики) _____ Е.Сергеева

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол №6 от «12» 01 2023 г.
Председатель _____ Бимбетова М.Я.

Согласовано методистом
_____ Аманкелды Ж.

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

	Утверждаю Заместитель директора по учебно-методической работе _____Н. Серая "31" августа 2022 г.

Рабочая учебная программа

Модуль: БМ1. Развитие и совершенствование физических качеств

Специальность: 07210100 Производство мяса и мясных продуктов
Квалификация: 3W07210101 - Мясник

Форма обучения очной на базе основного среднего образования
Общее количество часов 48, **кредитов** 2

Разработчик (-и) _____ Анаятов Баккельды Бакытжанович
_____ Әмзеев Мансур Канибекович

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" августа 2022 г.

Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2022 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Физическая культура
Формируемая компетенция	Укрепление здоровья, развитие основных физических качеств и повышение функциональных возможностей организма; совершенствование технико-тактических действий в базовых видах спорта; воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребностей в его укреплении и длительном сохранении; формирование морально-волевых качеств.
Постреквизиты	охрана труда; организация производства.
Пререквизиты	начальная военная подготовка; биология; физика.
Необходимые средства обучения, оборудование	1. Комплект для занятий по общей физической подготовке. 2. Комплект для занятий гимнастикой. 3. Комплект для занятий легкой атлетикой. 4. Комплект для занятий спортивными играми. 5. Комплект для занятий национальныи видами спорта 6. Компьютер, ноутбук, смартфон
Контактная информация преподавателя (ей):	
Әмзеев М.К. Анаятов Б.Б.	тел.: +7-747-482-98-30 +7-701-811-70-41 e-mail: bokin_86@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Код модуля. Наименование модуля.	**Всего часов в модуле**	**В том числе**					
		1 курс		**2 курс**		**3 курс**	
		1 семестр	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6 семестр**
1		**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
БМ1. Развитие и совершенствование физических качеств	2/48				24	12	12
Итого	**48**						

Структура

Рабочей учебной программы

Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные задания	Дата
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/ профессиональная практика			
Раздел 1. Знания о физической культуре										
1	1. Знать технику безопасност	1. Перечисляет правила техники безопасности на занятиях физической	Тема 1. Знать и соблюдать технику безопасности на		2			Изучение нового материа	Приготовить спортивну	

	и на занятиях физической культуры и необходимость ведения здорового образа жизни. 2.Знать основы и принципы оказания первой доврачебной помощи.	культуры; 2. Объясняет необходимость ведения здорового образа жизни для улучшения физических качеств. 3. Определяет характерные признаки различных видов травм и кровотечений.	занятиях физической культуры;					ла	ю форму к занятиям физической культурой	
Раздел 2. Средства физического воспитания										
Подраздел 1. Легкая атлетика										
2	Выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения	1.Выполняет технико-тактические действия при выполнении специальных беговых упражнений; 2.Различает общеразвивающие и специальные беговые упражнения.	Тема 1. Изучить технику безопасности. Выполнять бег на короткие дистанции.			2		Изучение нового материала	Приседания на двух ногах 3х30.	
3	Выполнять общеразвивающие и специально-беговые упражнения	1.Различает технику низкого старта 2. Различает фазы бега на короткие, средние и дальние дистанции;	Тема 2. Овладеть техникой низкого старта			2		Изучение нового материала	Прыжки через скакалку 3х2 минуты.	
4	Владеть	1. Применяет технико-	Тема 3.Выполнять			2		Изучени	Выпрыгива	

	технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние дистанции	тактическую подготовку в беге на средние дистанции; 2. Выполняет подводящие упражнения для овладения техникой бега на средние дистанции	бег на средние дистанции					е нового материала	ние из низкого приседа 3х20	
5	Владеть технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние	1.Различает технику высокого старта 2. Применяет технико-тактическую подготовку в беге на средние и дальние дистанции;	Тема 4. Овладеть техникой высокого старта			2		Изучение нового материала	Отжимания в упоре лежа. Приседания пистолетиком	
6	Владеть технико-тактической подготовкой в беге на средние и дальние	1.Выполняет требования техники безопасности и правила поведения в спортивных залах и на стадионе при занятиях легкой атлетикой; 2. Различает фазы бега на короткие, средние и дальние дистанции; 3. Применяет технико-тактическую подготовку в беге на средние и дальние дистанции	Тема 5. Выполнять бег на длинные дистанции			2		Изучение нового материала	Выпрыгивание из низкого приседа 3х20	
7	Выполнять общеразвивающие и специально-	1.Различает общеразвивающие и специальные беговые упражнения. 2. Применяет технико-	Тема 6. Отработать технику финиширования.			2		Изучение нового материала	Отжимание, упражнения на пресс.	

	беговые упражнения	тактическую подготовку в беге на средние и дальние дистанции;								
8	Владеть техникой прыжка в длину с места и техникой прыжка в длину с разбега.	1. Различает фазы прыжка в длину с места 2.Выполняет подводящие упражнения для овладения техникой прыжка в длину с места 3. Использует технико-тактическую подготовку в длину с разбега.	Тема 7. Выполнять технику прыжка в длину с места.			2		Изучение нового материала	Выпрыгивания из низкого приседзза	
9	Владеть техникой прыжка в длину с места и техникой прыжка в длину с разбега.	1. Различает фазы прыжка прыжка в длину с разбега; 2. Выполняет подводящие упражнения для овладения техникой прыжка в длину с разбега; 3. Использует технико-тактическую подготовку в длину с разбега.	Тема 8. Соблюдать технику прыжка в длину с разбега			2		Изучение нового материала	Отжимание, упражнения на пресс.	
10	Владеть техникой метания гранаты	1. Определяет фазы метания гранаты; 2. Выполняет подводящие упражнения для овладения техникой метания гранаты; 3. Выполняет элементы технико-тактической подготовки в метании гранаты.	Тема 9. Выполнять метание гранаты.			2		Изучение нового материала	Упражнения с амортизаторами	

11	Владеть техникой толкания ядра.	1. Определяет фазы толкания ядра; 2. Выполняет подводящие упражнения для овладения техникой толкания ядра; 3. Выполняет элементы технико-тактической итехникой толкания ядра.	Тема 10. Выполнять толкание ядра			2		Изучение нового материала	Упражнения с амортизаторами.	
Подраздел 2. Спортивные игры										
12	Знать правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры.	1. Объясняет правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры; 2. Выполняет требования техники безопасности по игровым видам спорта и правила поведения в спортивных залах; 3. Соблюдает гигиенические правила на занятиях спортивных игр.	Тема 1. Футбол. Изучить технику безопасности. Соблюдать основные правила игры.			2		Изучение нового материала	Упражнения с амортизаторами	
Раздел 1. Знания о физической культуре										
13	Знать правила игры по видам спорта	1.Раскрывает историю и этапы развития спортивных игр; 2. Объясняет необходимость ведения здорового образа жизни для улучшения физических качеств.	Тема 2. Изучить историю развития физкультуры и спорта в Казахстане		2			Изучение нового материала	Приседания на двух ногах 3х30.	
14	Владеть технической и тактической подготовкой	1.Различает технические действия в футболе (перемещение, владение мячом, удары по воротам действия в защите и в	Тема 3. Футбол. Сохраняет мяч в передвижении.			2		Изучение нового материала	Прыжки на одной и обеих ногах на месте.	

	к игре в футбол.	нападении); 2. Выполняет подводящие упражнения для овладения технико-тактическими в футболе;								
15	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в футбол.	1. Обьясняет ошибки в технике выполнения приемов и в игровых ситуациях в футболе; 2. Выполняет технические и тактические действия в футболе (перемещение, владение мячом, удары по воротам действия в защите и в нападении).	Тема 4. Футбол. Соблюдают тактику игры в защите и нападении.			2		Изучение нового материала	Приседания с отягощениями.	
16	Знать правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры.	1. Объясняет правила техники безопасности по игровым видам спорта на занятиях физической культуры; 2. Выполняет требования техники безопасности по игровым видам спорта и правила поведения в спортивных залах; 3. Соблюдает гигиенические правила на занятиях спортивных игр.	Тема 5. Волейбол. Изучают технику безопасности. Соблюдают основные правила игры.			2		Изучение нового материала	Отжимания на пальцах, упражнения на пресс.	
17	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в	1. Различает технические действия в волейболе (передвижения, передачи, прием мяча, действия в защите и в нападения); 2. Выполняет подводящие	Тема 6. Волейбол. Игроки перемещяются по площадке			2		Изучение нового материала	Упражнения с кистевым эспандером. Прыжки через	

	волейбол.	упражнения для овладения технико-тактическими действиями в волейболе;							скакалку.	
18	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в волейбол.	1. Обьясняет ошибки в технике выполнения стойк и в игровых ситуациях в волейболе; 2. Выполняет технические и тактические действия в волейболе	Тема 7. Волейбол. Изучить стойку волейболиста.			2		Изучение нового материала	Броски т/мяча правой и ловля левой руками 2х10 раз	
19	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в	1.Выполняет технические и тактические действия в волейболе передачи мяча сверху. 2. Обьясняет ошибки в технике выполнения стойк и в игровых ситуациях	Тема 8. Волейбол. Подавать мяч сверху.			2		Изучение нового материала	Бег на месте с высоким поднимание м бедра 1 мин. (2-3 повтора) с интервалом 30 сек.	
20	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в	1.Различает технические действия в волейболе при передачи мяча снизу. 2. Выполняет подводящие упражнения для овладения технико-тактическими действиями при передаче мяча снизу	Тема 9. Волейбол. Подавать мяч снизу			2		Изучение нового материала	Выполнять велосипед ногами в положении лежа на спине (до утомления).	
21	Владеть технической и тактической	1. Обьясняет ошибки в технике выполнения приемов при подаче мяса 2. Выполняет технические и	Тема 10. Волейбол. Выполнять подачу мяча			2		Изучение нового материала	Комплекс гимнастик и	

	подготовкой к игре в	тактические действия при подаче мяча								
22	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в	1.Различает жесты судей в игровых видах спорта. Различает технические 2.Действия в волейболе (передвижения, передачи, прием мяча, действия в защите и в нападения);	Тема 11. Волейбол. Выполнять прием мяча с подачи.			2		Изучение нового материала	Комплекс гимнастики на развитие гибкости.	
23	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в	1. Выполняет подводящие упражнения для овладения технико-тактическими действиями в волейболе; 2.Обьясняет ошибки в технике выполнения атак и в игровых ситуациях	Тема 12. Волейбол. Выполняет атакующие действия			2		Изучение нового материала	Махи ногами стоя у опоры, в среднем и быстром темпе	
24	Владеть технической и тактической подготовкой к игре в	1.Различает технические действия в волейболе при защите в игре 2. Действия в волейболе (передвижения, передачи, прием мяча, действия в защите);	Тема 13. Волейбол. Соблюдают тактику игры в защите.			2		Изучение нового материала	Упражнения на силу ног и туловища	

4. План освоение модуля

№	Модуль	Задание по освоению модуля
1	Легкая Атлетика	Выполнять бег на короткие дистанции
		Овладеть техникой низкого старта
		Выполнять бег средние дистанции
		Овладеть техникой высокого старта
		Отработать технику финиширования
		Овладеть техникой прыжка в длину с места
2	Спортивные игры	Игроки перемещяются по полю
		Сохраняет мяч в передвижении.
		Соблюдают тактику игры в защите и нападении.
		Подавать мяч сверху
		Игроки перемещяются по полю
		Сохраняет мяч в передвижении.
		Соблюдают тактику игры в защите и нападении.
3	Гимнастика	Выполнить строевые упражнения
		Выполнить общеразвивающие упражнения
		Выполнить прикладные упражнения
		Выполнить акробатические упражнения
		Выполнить упражнения на гимнастических снарядах
		Выполнить строевые упражнения

Ф.06.2-11. Издательство 3.

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1. 2.	К. Жахин, Е. Юркова Физическая культура. Методическое пособие. Часть 1, 2 Алматыкітап 2016 г. М. Адамбеков, М. Тұяқбаева, Е. Уанбаев Жалпы білім беретін мектептерде дене тәрбиесі сабағын жүргізу әдістемесі. Әдістемелік ұсыныстар Дене тәрбиесі Ұлттық ғылыми-практикалық орталығы
Дополнительная учебная литература:	3.	3. У. Марчибаева, Д. Токтарбаев, Е. Стоцкая, С. Сыздыкова, Р. Сидорова, Н. Моисеева, Л. Тунгышмуратова. Адаптивная физическая культура и спорт. Учебное пособие. Нур-Султан 2019 г.

Разработчики _____ **Анаятов Б.Б.**

_____ **Әмзеев М.К.**

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
общеобразовательных дисциплин
От «31» августа 2022 года
Протокол №1
Председатель _____ **М. Избасова**

Согласовано методистом

_____**Ж. Аманкелды**

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
«_17_» __02_____2023 г.

Рабочая учебная программа
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	0,5/12	Сатыбалдиева А.А.
2	РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	0,5/12	Сатыбалдиева А.А.

Специальность: 07210100 -«Производство мяса и мясных продуктов»
Квалификация: 3W0720101 -«Мясник»

Форма обучения очная на базе **основного среднего** образования
Общее количество часов 24 , кредитов 1
Разработчик (-и) _____ Сатыбалдиева Акалтын Ашыраповна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №4 от "17" февраль 2023 г.
Председатель _____ Н.В. Серая

2023 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	В этом модуле описываются знания, навыки и компетенции, необходимые профессионалам общественного питания. Дисциплина является базовой, интегрирована в модуль, что позволяет проводить обучение, связанное с базовой подготовкой и формированием компетентного специалиста, востребованного на рынке труда и способного адекватно реагировать на перемены и перемены в стране и мировой экономике. Так как студенты специальности «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» многогранны в своей сфере, они должны практиковаться на различных цифровых устройствах. Для обучения сегодня существуют различные комплексы и оснащенные аудитории большим количеством цифровых технологий. Но для развития информационных компетенций студентов направлений достаточно иметь базовую комплектацию компьютерного класса, которая содержит цифровые технологии. На наш взгляд, работая с цифровыми технологиями, в процессе обучения студент учиться корректно их использовать и налаживать их отклонения. Что в свою очередь раскрывает направления «Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий». В настоящее время цифровые технологии позволяют приблизиться к предмету через собственный опыт их использования. Так как это способствует лучшему усвоению теоретических знаний и быстрому овладевают практическими умениями. Кроме того от применения цифровых технологий в подготовке маркетолога зависит его владение информационными компетенциями, а значит его успешное профессиональное будущее.
Формируемая компетенция	Профессионально использовать ИТК. Анализировать полученную информацию и принимать решение
Постреквизиты	Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для освоения следующих дисциплин: -общепрофессиональные дисциплины - специальные дисциплины.
Пререквизиты	Для освоения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, приобретённые при изучении следующих дисциплин: - школьный курс алгебры и геометрии; - информатики.
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска; мультимедийный проектор; персональный компьютер, ноутбук, смартфон; видеофильмы, аудиозаписи, презентации; цифровые образовательные ресурсы: портал « Memrise», сайты «Duolingo», «Udemy», « edX», «Coursera», «Skillshare», «лекторий», «Универсариум».
Контактная информация преподавателя (ей):	Сатыбалдиева Акалтын Ашыраповна
Ф.И.О. (при наличии)	

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	48					24	24		

3.Структура Рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			**Самостоятельная работа студента с педагогом**	**Самостоятельная работа студента**	**Тип занятия**
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/			
1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	Понимать основу информационно-коммуникационных и цифровых технологий	Понимание основ информационно-коммуникационных и цифровых технологий	2	2					Теория
		Знать принципов обработки информации, устройств персонального компьютера, видов программного обеспечения компьютера и инструментарий цифровых информационн	Знание принципов обработки информации компьютером	2	2					Теория
			Знание видов программного обеспечения компьютера	2	2					Теория

		ых технологий								
		Приминить телекоммуникационные технологий и освоить технологии виртуального взаимодействия	Применение телекоммуникационных технологии	2		2				Лабораторно-практические
			Освоение технологии виртуального взаимодействия	2	2					Теория
		Знать эксплуатацию периферийного устройства ПК и защиты информации	Периферийные устройство ПК	2	2					Теория
			Знание информационной безопасности и защиты информации	2	2					Теория
		Использовать архиватор и антивирусную программу	Использование Архиваторов в работе с документами	2		2				Лабораторно-практические
			Использование Антивирусных программ, для защиты от вирусов	2		2				Лабораторно-практические
		Знать назначение и классификацию компьютерных сетей	Классифицировать принципов компьютерных сетей	2	2					Теория
			Ознакомление компонентами сетей, IP-адреса	2	2					Теория
		Знать информационно-поисковые системы	Поиск информации в сети Интернет	2		2				Лабораторно-практические
			Понятие о Беспроводных сетей. Wifi, Роутер.	2	2					Теория
			Информационно-поисковые системы Интернета. Google, Яндекс.	2	2					Теория
			Знакомство с методами и средствами создания и сопровождения сайта сетей	2	2					Теория

2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	Работать с Web-страницей и информационно-справочными порталами	Создание Web страницы и редактирование в HTML	2		2				Лабораторно - практические
			Связь Web- страницы с базой данных	2	2					Теория
			Внедрение мультимедиа в сайт	2	2					Теория
			Ознакомление с информационно-справочными порталами	2	2					Теория
		Приминить телекоммуникационные технологий и цифровые устройства	Знание о телекоммуникационных технологии: проведение вебинаров, on-line конференций, чатов и форумов	2	2					Теория
			Знание о цифровых технологии: Ноутбук, Интерактивная доска, Проектор, Веб-камера, видеокамера, цифровые фотоаппараты	2	2					Теория
		Работать с носителями информации и с Веб-порталом «электронного правительства»	Работать с носителями информации	2		2				Лабораторно - практические
			Ознакомление с НУЦ - Национальный Удостоверяющий Центр	2	2					Теория
			Ознакомление с государственным информационными системами и сервисами. Цифровые документы, услуги.	2	2					Теория

4. План освоения и оценивания раздела

№	Раздел	Результаты обучения	Задание освоения и оценивания раздела/ модуля	Баллы
1	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	1) Применять способы защиты от воздействия различных электронных устройств на организм человека; 2) соблюдать правила обеспечения безопасности пользователя в сети; 3) использовать антивирусные программы для защиты компьютера.		100

5. Используемая литература

Категория	№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1	Информационные ресурсы и технологии в экономике: Учебное пособие / Под ред. Романова А.Н.. - М.: Вузовский учебник, 2018.
	2	Богдановская, И, М Информационные технологии в педагогике и психологии. Учебник для вузов. Стандарт третьего поколения / ИМ Богдановская. - СПб.: Питер, 2018.
	3	Жук, Ю.А. Информационные технологии: мультимедиа: Учебное пособие / Ю.А. Жук. - СПб.: Лань, 2018. - 210 с.
Дополнительная учебная литература:	1	Гильфанова Юлия Игоревна ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА УРОКАХ ФИЗИКИ И ИНФОРМАТИКИ
	2	Учебно-методическое пособие ФОРМИРОВАНИЕ ЦИФРОВОЙ ГРАМОТНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
	3	Методические рекомендации для работников образования «Цифровая образовательная среда»Редактор М.В. Кузьмина, М.С. Давыдова

Разработчик _____ А.А. Сатыбалдиева

Рассмотрена и обсуждена на заседании цикловой методической комиссии «Сервис и производство»
Протокол №_____ от «____»_____2023 г. Председатель _____ О.В. Нусс

Согласовано методистом _____ Ж. Аманкелды

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Н. Серая
"31" августа 2022 г.

Рабочая учебная программа

БМ 03. Применение базовых знаний экономики и основы предпринимательства

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	БМ 03. Применение базовых знаний экономики и основы предпринимательства	2/48	И.А. Нурмадиева

Специальность: **07210100 – Производство**
Квалификация: **3W07210101 – Мясник**

Форма обучения очная на базе основного среднего образования
Общее количество часов 24, кредитов 1

Разработчик (-и) _____ Нурмадиева Индира Акановна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" августа 2022 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна
(подпись)

2022 г.

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Целью обучения по модулю является вырабатывать правильные компетенции, которые пригодятся в жизни любому предпринимателю, как правильно создавать команду для своего проекта, смогут выбрать верную бизнес - идею, опираясь на потребность рынка. В результате изучения модуля обучающиеся должны уметь: разрабатывать бизнес – модель и разработать бизнес – план для старта своего бизнеса.
Формируемая компетенция	Разработать бизнес план, выбирая верную бизнес - идею, опираясь на потребности рынка.
Постреквизиты	Вырабатывать правильные компетенции, которые пригодятся в жизни любому предпринимателю, как правильно создавать команду для своего проекта, смогут выбрать верную бизнес - идею, опираясь на потребность рынка. В результате изучения модуля обучающиеся должны уметь: разрабатывать бизнес – модель и составить бизнес – план для старта своего бизнеса.
Пререквизиты	Создавать команду для своего проекта
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска, копьютер
Контактная информация преподавателя (ей):	Нурмадиева Индира Акановна
Ф.И.О. (при наличии)	тел.: 87072178512
	e-mail: inurmadieva@gmail.com

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3W07210101 – Мясник									
БМ 1. Применение базовых знаний экономики и основы предпринимательства	1/24					24			

3.Структура Рабочей учебной программы

Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/ профессиональная		
1	Выбрать бизнес - идею	Проанализировать бизнес – идеи	Изучить сущность предпринимательство	2	2			Теория	Тест
			Описать предпринимательское мышление	2	2			Теория	Тест
			Классифицировать виды предпринимательства	2	2			Теория	Тест
			Описать правила выбора идей для бизнеса	2	2			Теория	Карточки
			Различать тренды современного рынка	2	2			Теория	Карточки
			Перечислить методы генерации бизнес - идей	2	2			Теория	Презентации
2	Изучить бизнес – модель, планирование	Разработать бизнес - план	Разработать структуру бизнес плана	2	2			Теория	Карточки
			Классифицировать трансформацию бизнес - модели	2	2			Теория	Карточки,
			Изучить понятие LEAN STARTUP	2	2			Теория	презентаций
			Описать канву бизнес модели	2	2			Теория	Карточки,
			Перечислить виды канвы бизнес - модели	2	2			Теория	Карточки
			Разработать идею бизнес – плана	2	2			Теория	Тест

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Задание по освоению раздела/модуля
1	БМ 03. Применение базовых знаний экономики и основы предпринимательства	Задание 1. Разработать бизнес – план. Выполнять задание для самостоятельной работы после каждой темы.

5. Используемая литература

Категория	№№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.**	ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ-Е.С. Дуйсенханов Н.Е. Жулдызбаев, А.С. Успаева, А.С. Утепкалиев, С. Атагельдинова – НПП «Атамекен» - Астана 2019г.
Дополнительная учебная литература:	**1.** **2.** **3.**	Кәсіпкерлік теория, процесс, практика, Дональд Ф. Куратко – Астана 2018г. Предпринимательство – учебное пособие, Змедлина Е. А. – 2007г.

Разработчик _____ **И.А. Нурмадиева**

Рассмотрено на заседании ЦМК «Сервис и производство»
Председатель ЦМК _____О. Нусс

Согласовано
методистом _____Ж. Аманкелды

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

	Утверждаю Заместитель директора по учебно-методической работе _____ Н. Серая "31" 08 2022 г.

Рабочая учебная программа

ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	РО 1.1.Охлаждает туши и субпродукты с соблюдением условий хранения (технология)	2/48	Таргапбаева Б.Ж
2	РО 1.2. Замораживает мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения (технология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
3	РО 1.3 Обеспечивает работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке (оборудование)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
4	Работает на предприятий, в цехе на упаковке и реализации продукции (ПО и ПП)	9/216	

Специальность: **07210100 «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101- «Мясник»**

Форма обучения__Очная_____ на базе _____ среднего образования
Общее количество часов____312___, **кредитов**___13____

Разработчик (-и) _____ Таргапбаева Бану Жолдасовна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" 08 2022 г.

Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2022 г.

Ф.06.2-11. Издание 3.

Scanned by TapScanner

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Описание рабочей программы	Данная программа по специальности «07210100- Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 – «Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 –«Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемые компетенции	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии

Scanned by TapScanner

Необходимые средства обучения, оборудование Оборудование используемое для проведения практических работ: 1.Мясорубка настольная- LaMinerva AE22 2. Фаршемешалка-LaMinerva C/E MM 30 3. Ручной наполнитель колбас-LaMinerva A/E INS 9 4. Коптильня -Модель HELIA24 5. Куттер, 20 л -Модель A-20 6. Вакуумный аппарат-PACK10X 7. Камера для созревания мяса сухой выдержки -Ilsa AT68V1510 8. Шкаф шоковой заморозки -Модель: H509TS 9. Контактный гриль - верх и низ рифленый -Модель A150.670 10.Аппарат для маринования вакуумного маринования и перемешивания, 28 л, марки-Модель SPICER28E 11. Ленточная пила для мяса и кости на подставке-Laminerva C/E205_V400 12. Шкаф морозильный на 700л -ILSA ANY07Y2520

Контактная информация преподавателей	
ФИО	Тел:8 775 623 20 61
Таргапбаева Бану Жолдасовна	e-mail: ainaz201508@mail.ru

Scanned by TapScanner

2. Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 01 Хранение мясных продуктов и их реализация	4/96	96							
Всего обучения модулям	4/96	96							

Scanned by TapScanner

3.Структура
Рабочей учебной программы

Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/ профессиональная практика		
1.	РО 1 Охлаждает туши и субпродукты с соблюдением условий хранения **(технология)**	1.1.Определяет термическое состояние мясных туш и субпродуктов	Определить термическое состояние мясных туш и субпродуктов.	48	2	1		Теория	Презентация
			Определить термическое состояние **субпродуктов.**		2	2		Теория	Ситуационные **вопросы**
			Различать способы холодильной обработки мясных туш		2	3		Теория	Ситуационные вопросы
			Различать способы холодильной обработки субпродуктов		2	4		Теория	задание карточки,
			Применять и распознает виды охлаждения субпродуктов		2	5		Теория	Ситуационные вопросы
			Применять и распознает виды охлаждения мясных туш		2	6		Теория	Ситуационные вопросы
		1.2.Распознает и определяет виды мясных туш, субпродуктов, различает способы холодильной обработки	Распознать и определяет виды мясных туш. субпродуктов.		2	7		Теория	Ситуационные вопросы
			Распознать и определяет виды субпродуктов		2	8		Теория	задание карточки,
			Применять и распознает виды охлаждения мясного туш		2	9		Теория	задание карточки,
			Определять расположение мясных туш в камерах охлаждения.		2	10		Теория	Ситуационные вопросы
			Определять степень охлаждения и заморозки мясного сырья.		2	11		Теория	задание карточка,
			Определять степень охлаждения и		2	12			

Scanned by TapScanner

			заморозки мясных полуфабрикатов						
			Определять степень охлаждения и заморозки субпродуктов		2	13			
			Владеть техникой охлаждения		2	14		Теория	Ситуационные вопросы
			Применять правила и инструкции по технике охлаждения		2	15		Теория	Тест,
		1.3.Распознает микробиологические и химические изменения, происходящие в туше при охлаждении.	Распознать микробиологические и химические изменения, происходящие в туше при охлаждении.		2	16		Теория	Ситуационные вопросы
			Выполняет требования по хранению и условия хранения мясного сырья		2	17		Теория	задание карточка,
			Определять температурные режимы хранения.		2	18		Теория	Тест,
			Выполняет требования по хранению и условия хранения мясных полуфабрикатов		2	19			
			Выполняет требования по хранению и условия хранения субпродуктов		2	20			
			Распознать микробиологические и химические изменения, происходящие в при охлаждении субпродуктов		2	21			
			Определять степень охлаждения и заморозки мясных полуфабрикатов		2	22			
		1.4.Производит контроль качества процесса охлаждения.	Производить контроль качества процесса охлаждения мясного сырья		2	23			
			Производить контроль качества процесса охлаждения субпродуктов		2	24		Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
2	РО 2 Замораживает мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения (технология)	1.1.Применяет методы замораживания и выполняет заморозку птицы и полуфабрикатов в стационарных камерах длительной заморозки	Выполнять метод замораживания в воздухе - медленное (тихое), интенсивное и быстрое.	24	2			Теория	Ситуационные вопросы
			Выполнять метод замораживания в жидкой среде, контактное и бесконтактное.		2			Теория	задание карточка,
			Выполнять метод замораживания хладагентами, кипящими при низкой температуре.		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

			Выполнять заморозку птицы и полуфабрикатов в стационарных камерах длительной заморозки.		2			Теория	задание карточка,тест
		1.2.Распознает микробиологические и химические изменения, происходящие в туше при замораживании и владеет техникой замораживания	Распознать микробиологические и химические изменения, происходящие в туше при замораживании		2			Теория	Ситуационные вопросы
			Владеть техникой замораживания		2			Теория	задание карточка,
			Определять степень заморозки мясного сырья.		2			Теория	Ситуационные вопросы
		Выполняет процесс шоковой заморозки и применяет правила и инструкции по технике замораживания	Выполнять процесс шоковой заморозки		2			Теория	задание карточка,тест
			Применять правила и инструкции по технике замораживания		2			Теория	Ситуационные вопросы
			Выполнять требования по хранению мясного сырья		2			Теория	задание карточка,
		Производит контроль качества процесса замораживания и обеспечивает условия хранения мясного сырья	Производить контроль качества процесса замораживания.		2			Теория	Ситуационные вопросы
			Определять условия хранения мясного сырья		2			Теория	задание карточка,тест
3	РО 3 Обеспечивает работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке (оборудование)	Определяет процесс эксплуатации воздухоохладителей	Определять процесс эксплуатации воздухоохладителей.	24	2			Теория	Ситуационные вопросы
			Определять процесс эксплуатации воздухоохладителей.		2			Теория	задание карточка,
			Определять процесс эксплуатации воздухоохладителей.		2			Теория	Ситуационные вопросы
		Определяет процесс эксплуатации камер шоковой заморозки	Определять процесс эксплуатации камер шоковой заморозки		2			Теория	задание карточка,тест
			Определять процесс эксплуатации камер заморозки		2			Теория	Ситуационные вопросы
			Определять процесс эксплуатации камер шоковой заморозки		2			Теория	задание карточка,
		Выполняет заморозку с использованием	Выполнять заморозку с использованием стеллажей		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

		стеллажей и тележек	Выполнять заморозку с использованием тележек		2			Теория	задание карточка,тест
		Определяет выбор воздухоохладителей для систем кондиционирования технологических помещений	Определять выбор воздухоохладителей для систем кондиционирования технологических помещений		2			Теория	Ситуационные вопросы
			Определять выбор воздухоохладителей для систем охлаждения технологических помещений		2			Теория	задание карточка,
			Определять выбор воздухоохладителей для систем кондиционирования технологических помещений		2			Теория	Ситуационные вопросы
		Характеризует эксплуатацию двухпоточных воздухоохладителей	Характеризовать эксплуатацию двухпоточных воздухоохладителей		2			Теория	задание карточка,тест
	Итого			96					

Scanned by TapScanner

4. План освоение и оценивание раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Результаты обучения	Задание освоение и оценивание раздела/ модуля	Баллы
1	**ПМ 01 Хранение мясных продуктов и их реализация**	РО 1.1. Охлаждает туши и субпродукты с соблюдением условий хранения (технология)	**1**. Описать характерные отличия процесса замораживания и охлаждения мясных туш.	100
2		РО 1.2. Замораживает мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения (технология)	**2.** Описать преимущества технологии шоковой заморозки мяса	100
3		РО 1.3.Обеспечивает работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке (оборудование)	**3.** 4.Объяснить различную сохраняемость замороженного мяса при минус 18°С в каждом конкретном случае: а) говядина молодняка 10 мес., **говядина от взрослых животных** 12 мес.; б) баранина 10 мес., говядина 12 мес.; в) свинина 6 мес., говядина 12 мес	100

Scanned by TapScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно **(зачтено)**	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных **моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет** собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Scanned by TapScanner

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.**	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г.
	2.	Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г.
	3.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г
	4.	Лузина Н.И.. Микробиология мяса и мясных продуктов. М.2004 г Писменская В.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.
	5.	
Дополнительная учебная литература:	**6.**	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. 2000 г.
	7.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г
	8.	Кожевникова О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов. М. 2016 г

Разработчик _____ **Б.Таргапбаева**

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Сервис и производство»
Протокол №1 от «1» 09 2022 года
Председатель _____ **О.Нусс**

Согласовано методистом
_____ Ж. Аманкелды

Scanned by TapScanner

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической
работе
_____Н. Серая
"3" 08 2022г.

Рабочая учебная программа
ПМ 02. Обработка продуктов убоя

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	РО 02-1 Определяет качество обрабатываемого мясного и другого сырья (технология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
2	РО 02-2Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) (технология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
3	РО 02-3Обеспечивает работу технологического оборудования по разделке мяса (оборудование, охрана труда)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
4	Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш (санитария)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
5	Определяет микробиологическое и автолитическое изменение мяса (микробиология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
6	РО 02-6Работает на предприятий, в цехе по разделке мясных туш и тушек птиц (ПО и ПП)	12/288	

Специальность: **07210100 «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101- «Мясник»**

Форма обучения__Очная_____ на базе _____ среднего образования
Общее количество часов___408_____, **кредитов**__17_____

Разработчик (-и) _____ Таргапбаева Бану Жолдасовна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" 08 2022 г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна
(подпись)

2022 г.

Ф.06.2-11. Издание 3.

Scanned by TapScanner

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Описание рабочей программы	Данная программа по специальности «07210100- Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 –«Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 –«Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемые компетенции	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии

Scanned by TapScanner

Необходимые средства обучения, оборудование
Оборудование используемое для проведения практических работ:
1.Мясорубка настольная- LaMinerva AE22
2. Фаршемешалка-LaMinerva C/E MM 30
3. Ручной наполнитель колбас-LaMinerva A/E INS 9
4. Коптильня -Модель HELIA24
5. Куттер, 20 л -Модель A-20
6. Вакуумный аппарат-PACK10X
7. Камера для созревания мяса сухой выдержки -Ilsa AT68V1510
8. Шкаф шоковой заморозки -Модель: H509TS
9. Контактный гриль - верх и низ рифленый -Модель A150.670
10.Аппарат для маринования вакуумного маринования и перемешивания, 28 л, марки-Модель SPICER28E
11. Ленточная пила для мяса и кости на подставке-Laminerva C/E205_V400
12. Шкаф морозильный на 700л -ILSA ANY07Y2520

Контактная информация преподавателей	
ФИО	Тел:8 775 623 20 61
Таргапбаева Бану Жолдасовна	e-mail: ainaz201508@mail.ru

Scanned by TapScanner

2. Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 02 Обработка продуктов убоя	5/120		120						
Всего обучения модулям	5/120		120						

Scanned by TapScanner

3.Структура
Рабочей учебной программы

Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/ профессиональная практика		
1	РО 01 Определяет качество обрабатываемого мясного и другого сырья	Определяет качество поступающего сырья.	Определять качество поступающего сырья.	**24**	2			Теория	Презентация
2		Различает виды и сорта мясного сырья.	Различить виды мясного сырья		2			Теория	Ситуационные вопросы
3			Различить сорта мясного сырья		2			Теория	задание карточки,
4			Определить упитанность с/х животных		2			Теория	задание карточки,
5			Определить упитанность с/х птиц		2			Теория	Ситуационные вопросы
6			Определить соотношение тканей в свинине и баранине в сравнении		2			Теория	задание карточка,
7			Определить категорию и ветеринарное клеймение мяса крупного и мелкого рогатого скота, свиней		2			Теория	Ситуационные вопросы
8			Определить товароведную маркировку мяса крупного и мелкого рогатого		2			Теория	Тест,

Scanned by TapScanner

			скота, свиней						
9		Разделяет сырье по сортам и кулинарному назначению.	Определить качественные признаки мяса от различных частей туш.		2			Теория	Ситуационные вопросы
10			Определить производственное назначение мяса от различных частей туш.		2			Теория	задание карточка,
11			Определить качественные признаки субпродуктов с/х животных		2				
12			Определить качественные признаки субпродуктов с/х птиц		2			Теория	Тест,
13	РО 02 Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) (технология)	Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приемке и обработке субпродуктов	Соблюдать санитарно-гигиенические требования, ветеринарно-санитарный контроль и товарную оценку при приемке и обработке субпродуктов	24	2	1		Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
14			Производить разбор и обработку киш сортировку и формовку кишок		2	2		Теория	Ситуационные вопросы
15			Разбирать внутренности крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе		2	3		Теория	задание карточка,
16			Обрабатывать шерстные и слизистые субпродукты		2	4		Теория	Ситуационные вопросы
17			Обрабатывать мякотные и мясокостные субпродукты		2	5		Теория	Ситуационные вопросы
18		Проводит проверку исправности технологического оборудования и её безопасности	Проводить проверку исправности технологического оборудования и её безопасности		2	6		Теория	задание карточка, тест
19			Определять устройство, принципы работы технологического оборудования для разделки туши		2	7		Теория	Ситуационные вопросы
20			Использовать пилы для разделки туши.		2	8		Теория	задание карточка,

Scanned by TapScanner

21			Выполнять заточку и правку применяемых ножей. Владеть техникой работы с ножом		2	9		Теория	Ситуационные вопросы
22		Нарезает и разделывает туши тщательно, соблюдая рабочие инструкции по резьбе.	Нарезать и разделывать туши, соблюдая рабочие инструкции по резьбе.		2	10		Теория	задание карточка,
23			Соблюдать границы отделения частей туши при разделке крс, мрс		2	11		Теория	задание карточка, тест
24			Соблюдать границы отделения частей туши при разделке свиней		2	12		Теория	задание карточка,
25	РО 03 Обеспечивает работу технологического оборудования по разделке мяса (оборудование, охрана труда)	Осуществляет мокрую обработку согласно технологическим инструкциям	Определять границы отделения отрубов	24	2	1		Теория	задание карточка,
26			Осуществлять мокрую обработку согласно технологическим инструкциям		2	1		Теория	Тест, задание карточка
27		Разделяет отруба на части по кулинарному назначению	Разделить отруба на натуральные части по кулинарному назначению			3			Презентация, задание карточка, тест
28			Производить обвалку и жиловку говяжьих отрубов		2	4		Теория	Ситуационные вопросы
29			Производить обвалку и жиловку свиных отрубов		2	5		Теория	задание карточка,
30			Производить обвалку и жиловку бараньих туш		2	6		Теория	Ситуационные вопросы
31			Соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам		2	7		Теория	Ситуационные вопросы
32			Производить сортировку и фасовку транспартировку фасованного мяса		2	8		Теория	задание карточка,
33		Определять состояние внутренних органов	Определить морфологический и химический состав мяса с/х животных		2	9		Теория	Тест, карточка
34			Определить пищевую ценность различных видов убойных животных		2	10		Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

35			Определить автолитические изменение мяса		2	11		Теория	Ситуационные вопросы
36			Определить состояние внутренних органов		2	12		Теория	задание карточка,тест
37	РО 04 Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш (санитария)	Обрабатывать кишечное сырье, разделять по сортам.	Производить разбор кишок	24	2			Теория	задание карточка,
38			Производить обработку кишок		2			Теория	Ситуационные вопросы
39			Производить сортировку и формовку кишок		2			Теория	задание карточка,тест
40			Производить консервирование кишок		2			Теория	Ситуационные вопросы
41			Производить упаковку и хранение кишок		2			Теория	задание карточка,
42		Владеть техникой разделки говяжьих туш	Выполнять сухую и мокрую обработку туш и полутуш перед разделкой.		2			Теория	Ситуационные вопросы
43			Разделять говяжью тушу на полутуши и четвертины		2			Теория	задание карточка,тест
44			Разделять говяжью полутушу на части и отрубы		2			Теория	Ситуационные вопросы
45			Точить ножи, владеть приемами правки ножа на мусате		2			Теория	задание карточка,
46			Производить обвалку левой лопатки. Соблюдать технику безопасности при обвалке		2			Теория	Ситуационные вопросы
47			Отделять мышечную, жировую и соединительную ткани от костей при обвалке правой лопаточной части говядины		2			Теория	Ситуационные вопросы
48			Отделять мышечную, жировую и соединительную ткани от костей при обвалке правой спинно-реберной части		2			Теория	задание карточка,
49	РО 05 Определяет микробиологическое и автолитическое изменение мяса	Определяет обсеменение мяса животных микроорганизмами	Различать обсеменение мяса животных микроорганизмами	24	2			Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
50			Определять обсеменение мяса птицы микроорганизмами		2			Теория	Тест,

Scanned by TapScanner

51	(микробиология		Определять послеубойное эндогенное обсеменение мяса		2			Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
52			Определять источники экзогенного обсеменения мяса микроорганизмами.		2			Теория	Ситуационные вопросы
53			Определять обсеменение мяса микроорганизмами при съемке шкур		2			Теория	задание карточка,
54			Определять обсеменение глубоких слоев мяса		2			Теория	Ситуационные вопросы
55			Определять обсеменение микроорганизмами тушек птицы при удалении внутренних органов		2			Теория	задание карточка,тест
56		Определяет автолитические изменения мяса	Определять автолитические изменения мяса		2			Теория	Ситуационные вопросы
57			Определять посмертное окоченение мышц		2			Теория	задание карточка,
58			Определять образование актомиозинового комплекса		2			Теория	Ситуационные вопросы
59			Определять изменения гидратации мышц.		2			Теория	задание карточка,тест
60			Определять изменения, происходящие при созревании мяса.		2			Теория	Ситуационные вопросы
	Всего				120				

Scanned by TapScanner

4. План освоение и оценивание раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Результаты обучения	Задание освоение и оценивание раздела/ модуля	Баллы
1	**ПМ 02 Обработка продуктов убоя**	РО 02-1 Определяет качество обрабатываемого мясного и другого сырья (технология)	**Ситуационное задание:** При оценке качества замороженных тушек кур при приемке выявлено: температура в толще мышц –10°С, мышцы хорошо развиты, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Имеются единичные пеньки и легкие ссадины длинной до 1 см, каждый на боках и животе. Какова категория кур?	100
			В чем заключается сущность первичной обработки субпродуктов?	
2		РО 02-2 Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) **(технология)**	Какими способами консервируют кишечное сырье?	100
			Назовите показатели, по которым определяется **упитанность говядины и баранины**	
3		РО 02-3 Обеспечивает работу технологического оборудования по разделке мяса (оборудование, охрана труда)	Назовите показатели, по которым определяется категория свинины	100
			Нарисуйте контур полутуши говядины и обозначьте остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки. Их роль при определении упитанности.	
4		РО 02-4Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш (санитария)	Из перечисленных видов мяса укажите, какие выпускают без расчленения на полутуши (свинина пятой категории; свинина второй категории от подсвинков массой 12–38 кг в шкуре; баранина; телятина)	100
			Нарисуйте овальное ветеринарное клеймо, представьте его содержание. Что обозначает данный вид клейма?	
			Определите виды субпродуктов показатели свежести которых определяются только органолептическим методом	
5		РО 02 -5Определяет микробиологическое и автолитическое изменение мяса (микробиология)	Перечислите соотношение тканей в говядине. Определите соотношение тканей в свинине и баранине в сравнении с говядиной.	100

Scanned by TapScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
(74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Scanned by TapScanner

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1. 2. 3. 4.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г. Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г Лузина Н.И.. Микробиология мяса и мясных продуктов. М.2004 г Писменская В.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.
Дополнительная учебная литература:	6. 7. 8.	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. 2000 г. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г Кожевникова О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов. М. 2016 г

Разработчик _____ **Б.Таргапбаева**

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Сервис и производство»
Протокол №1 от «29» 08 2022 года
Председатель _____ **О.Нусс**

Согласовано методистом
_____ Ж. Аманкелды

Scanned by TapScanner

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической
работе
_____ Н. Серая
"1" 09 2022 г.

Рабочая учебная программа

ПМ -03 Изготовление мясных полуфабрикатов

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	РО 01 Подбирает мясные куски и изготавливает полуфабрикаты (технология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
2	РО 02 Обеспечивает работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов (оборудование)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
3	РО 03 Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных п/ф (санитария)	2/48	Таргапбаева Б.Ж
4	РО 04 Работает на предприятий, в цехе по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов (ПО и ПП)	22,5/540	Серік А.Қ

Специальность: **07210100 «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101- «Мясник»**

Форма обучения__Очная_____ на базе _____ среднего образования
Общее количество часов__636____, **кредитов**__26,5____

Разработчик (-и) _____ Таргапбаева Бану Жолдасовна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" 08 2022 г.
Председатель _____ Серая Надежда Викторовна
(подпись)

2022 г.

Ф.06.2-11. Издание 3.

Scanned by TapScanner

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Описание рабочей программы	Данная программа по специальности «07210100- Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 – «Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 –«Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемые компетенции	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии

Scanned by TapScanner

Необходимые средства обучения, оборудование Оборудование используемое для проведения практических работ: 1.Мясорубка настольная- LaMinerva AE22 2. Фаршемешалка-LaMinerva C/E MM 30 3. Ручной наполнитель колбас-LaMinerva A/E INS 9 4. Коптильня -Модель HELIA24 5. Куттер, 20 л -Модель A-20 6. Вакуумный аппарат-PACK10X 7. Камера для созревания мяса сухой выдержки -Ilsa AT68V1510 8. Шкаф шоковой заморозки -Модель: H509TS 9. Контактный гриль - верх и низ рифленый -Модель A150.670 10.Аппарат для маринования вакуумного маринования и перемешивания, 28 л, марки-Модель SPICER28E 11. Ленточная пила для мяса и кости на подставке-Laminerva C/E205_V400 12. Шкаф морозильный на 700л -ILSA ANY07Y2520

Контактная информация преподавателей	
ФИО	Тел:8 775 623 20 61
Таргапбаева Бану Жолдасовна	e-mail: ainaz201508@mail.ru

Scanned by TapScanner

2. Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 03 Изготовление мясных полуфабрикатов	4/96			2/48	2/48				
Всего обучения модулям	4/96								

Scanned by TapScanner

3.Структура

Рабочей учебной программы

Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/ профессиональная практика		
1	РО 01 Подбирает мясные куски и изготавливает полуфабрикаты (технология)24	Производит первичную подготовку мяса говядины для изготовления мясных полуфабрикатов.	Выбирать и подготавливать мясное сырье для изготовления полуфабрикатов.	24	2			Теория	Презентация Тестовые задания
2		Владеет техникой разделки полутуш на крупнокусковые п/ф из говядины, баранины и свинины	Осуществлять подбор частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов.		2			Теория	Ситуационные вопросы
3			Разделывать части говяжьей туши на крупнокусковые полуфабрикаты		2			Теория	задание карточки,
4			Разделывать части бараний туши на крупнокусковые полуфабрикаты		2			Теория	задание карточки,

Scanned by TapScanner

5			Разделывать свиной туши на крупнокусковые полуфабрикаты		2			Теория	Ситуационные вопросы
6		Владеет технологией изготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	Изготавливать мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из говядины		2			Теория	задание-карточка
7			Изготавливать мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из баранины		2			Теория	Ситуационные вопросы
8			Изготавливать мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из свинины		2			Теория	Тестовые задания
9		Производит полуфабрикаты из мяса птицы	Принимать мясное сырье по качеству и количеству		2			Теория	Ситуационные вопросы
10			Производить размораживание поступающего сырья		2			Теория	задание-карточка
11			Определять ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы		2				Тестовые задания
12			Выполнять разделку тушек сельскохозяйственной птицы		2			Теория	Тест, задание-карточка
13	РО 02 Обеспечивает работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов (оборудование)12	Определяет принцип работы и устройство по изготовлению полуфабрикатов	Определять принцип работы и устройство оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов	24	2			Теория	Ситуационные вопросы Тест
14			Определять принцип работы и устройство оборудование для производства рубленых полуфабрикатов		2			Теория	Ситуационные вопросы
15			Определять принцип работы и устройство линии по		2			Теория	задание-карточка

Scanned by TapScanner

			производству рубленых полуфабрикатов						
16			Определять принцип работы и устройство машины с формующим цилиндрическим барабаном		2			Теория	Ситуационные вопросы
17			Определять принцип работы и устройство оборудование для обжаривания		2			Теория	задание карточка-тест
18			Определять принцип работы и устройство оборудование для производства полуфабрикатов, покрытых тестом		2			Теория	Ситуационные вопросы
19			Определять принцип работы и устройство машины для резания мясопродуктов на куски заданного размера и формы ..		2			Теория	Ситуационные вопросы
20			Определять принцип работы и устройство мясорезательных машин для мелкого измельчения		2			Теория	задание карточка-тест
21			Определять принцип работы и устройство машины для тонкого измельчения мяса .		2			Теория	Ситуационные вопросы
22			Определять принцип работы и устройство машины для пластования шпика и мяса		2			Теория	Ситуационные вопросы
23			Определять принцип работы и устройство мясорезательных машин для среднего измельчения		2			Теория	задание карточка-тест

Scanned by TapScanner

			.						
24			Определять принцип работы и устройство машины для крупного измельчения		2			Теория	Ситуационные вопросы
25	РО 03 Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных п/ф (санитария)12	Соблюдает санитарные нормы в процессе изготовления мясных п/ф	Соблюдать санитарные требование к личной гигиене работников мясного цеха	48	2			Теория	задание карточка, тест
26			Соблюдать требования безопасности при проведении санитарной обработки оборудования		2			Теория	Ситуационные вопросы
27			Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к мясным п/ф		2			Теория	задание карточка, тест
28			Соблюдать санитарные нормы и правила в мясном цеху		2			Теория	Ситуационные вопросы
29			Знать основные положения санитарных норм мясокомбинатах		2			Теория	задание карточка,
30			Знать санитарные обработки технологического оборудования		2			Теория	Ситуационные вопросы
31		Владеть технологией нарезки полуфабрикатов из баранины, выбирать определенные части туши, необходимые для выработки п/ф.	Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- гуляш из баранины.		2			Теория	Ситуационные вопросы
32			Подготавливать мясо для шашлыка из баранины.		2			Теория	задание карточка, тест
33			Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Рагу из		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

			баранины.						
34			Подготавливать мясо для плова из баранины.		2			Теория	задание карточка, тест
35			Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Поджарка из баранины		2			Теория	Ситуационные вопросы
36			Выполнять изготовление порционных п/ф- Котлеты натуральные из баранины (с косточкой)		2			Теория	задание карточка,
37			Выполнять изготовление порционных п/ф- Котлеты отбивные из баранины (с косточкой)		2			Теория	Ситуационные вопросы
38		Владеть технологией нарезки полуфабрикатов из свинины, выбирать определенные части туши, необходимые для выработки п/	Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- гуляш из свинины.		2			Теория	Ситуационные вопросы
39			Подготавливать мясо для шашлыка из свинины.		2			Теория	задание карточка, тест
40			Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Рагу из свинины.		2			Теория	Ситуационные вопросы
41			Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Поджарка		2			Теория	задание карточка, тест

Scanned by TapScanner

			из свинины						
42			Выполнить изготовление порционных п/ф- Котлеты отбивные из свинины (с костями)		2			Теория	Ситуационные задачи
43			Выполнить изготовление порционных п/ф- Эскалоп из свинины (с костями)		2			Теория	задачи-картинки
44			Выполнить изготовление порционных п/ф- Шницель отбивной из свинины		2			Теория	Ситуационные задачи
45			Выполнить изготовление мелкокусковых п/ф- Биф-строганов из говядины.		2			Теория	Ситуационные задачи
46			Выполнить изготовление мелкокусковых п/ф- Азу из говядины.		2			Теория	задачи-картинки, тест
47			Выполнить изготовление мелкокусковых п/ф- Гуляш из говядины.		2			Теория	Ситуационные задачи
48			Выполнить изготовление порционных п/ф- Антрекот		2			Теория	задачи-картинки, тест

Scanned by TapScanner

4. План освоение и оценивание раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Результаты обучения	Задание освоение и оценивание раздела/ модуля	Баллы
1	**ПМ -03 Изготовление мясных полуфабрикатов**	РО 02-1 Определяет качество обрабатываемого мясного и другого сырья (технология)	Описать кулинарное использование частей туши говядины, свинины, баранины. Описать преимущества технологии шоковой заморозки мяса	100
2		РО 02-2 Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) (технология)	Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории. Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие используя формулу.	100
3		РО 02-3 Обеспечивает работу технологического оборудования по разделке мяса (оборудование, охрана труда)	Чем можно объяснить различную сохраняемость замороженного мяса при минус 18°С в каждом конкретном случае: а) говядина молодняка 10 мес., говядина от взрослых животных 12 мес.; б) баранина 10 мес., говядина 12 мес.; в) свинина 6 мес., говядина 12 мес.	100
4			Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса. Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле.	100
5			Сколько необходимо обработать говядины 2 категории для приготовления зраз рубленых в столовой в количестве 50 шт.	100

Scanned by TapScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Scanned by TapScanner

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.**	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г.
	2.	Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г.
	3.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г Лузина Н.И.. Микробиология мяса и мясных продуктов. М.2004 г
	4.	Писменская В.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.
	5.	
Дополнительная учебная литература:	**6.**	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. 2000 г.
	7.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г
	8.	Кожевникова О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов. М. 2016 г

Разработчик _____ **Б.Таргапбаева**

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Сервис и производство»
Протокол №1 от «23» 08 2022 года
Председатель _____ **О.Нусс**

Согласовано методистом
_____ Ж. Аманкелды

Scanned by TapScanner

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____ Н. Серая
"3" 02 2022 г.

Рабочая учебная программа
ПМ-04 Приемка, убой и первичная переработка скота

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	РО 01 Проводит приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям (технология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
2	РО 02 Ведет процесс первичной переработки скота (технология)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
3	РО 03 Обеспечивает работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки (оборудование)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
4	РО 04 Обеспечивает соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов (стандартизация)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
5	РО 05 Соблюдает правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя (охрана труда)	1/24	Таргапбаева Б.Ж
6	РО 06 Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота (санитария)	2,5/60	Таргапбаева Б.Ж
4	РО 07 Работает на бойне (ПО и ПП)	46,5/1116	

Специальность: **07210100 «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101- «Мясник»**

Форма обучения Очная на базе _____ среднего образования
Общее количество часов 1296, **кредитов** 54

Разработчик (-и) _____ Таргапбаева Бану Жолдасовна
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" 01 2022г.
Председатель _____ Серая Надежда Викторовна
(подпись)

2022 г.

Ф.06.2-11. Издание 3.

Scanned by TapScanner

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Описание рабочей программы	Данная программа по специальности «07210100- Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 – «Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 –«Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемые компетенции	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии

Scanned by TapScanner

Необходимые средства обучения, оборудование Оборудование используемое для проведения практических работ: 1.Мясорубка настольная- LaMinerva AE22 2. Фаршемешалка-LaMinerva C/E MM 30 3. Ручной наполнитель колбас-LaMinerva A/E INS 9 4. Коптильня -Модель HELIA24 5. Куттер, 20 л -Модель A-20 6. Вакуумный аппарат-PACK10X 7. Камера для созревания мяса сухой выдержки -Ilsa AT68V1510 8. Шкаф шоковой заморозки -Модель: H509TS 9. Контактный гриль - верх и низ рифленый -Модель A150.670 10.Аппарат для маринования вакуумного маринования и перемешивания, 28 л, марки-Модель SPICER28E 11. Ленточная пила для мяса и кости на подставке-Laminerva C/E205_V400 12. Шкаф морозильный на 700л -ILSA ANY07Y2520

Контактная информация преподавателей	
ФИО	Тел:8 775 623 20 61
Таргапбаева Бану Жолдасовна	e-mail: ainaz201508@mail.ru

Scanned by TapScanner

2. Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе							
		1 курс		2 курс		3курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 04 Приемка, убой и первичная переработка скота	7,5/180					2/48	5,5/132		
Всего обучения модулям	7,5/180					2/48	5,5/132		

Scanned by TapScanner

3.Структура
Рабочей учебной программы

Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы уроков согласно критериям обучения	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение/ профессиональная практика		
1	РО 01 Проводит приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям (технология)	1.Осуществляет приемку и подготовку животных к убою	Распознавать убойных животных по виду, полу, породе	24	2			Теория	Презентация
2			Производить приемку по весу и качеству мяса		2			Теория	Ситуационные вопросы
3			Принимать животных в соответствии нормативным документам		2			Теория	задание карточки,
4			Размещать скот по загонам, поить скот.		2			Теория	задание карточки,
5			Проверять соответствие наличия голов в поступивших партиях приемо-сдаточным документам.		2			Теория	Ситуационные вопросы
6			Изучать правила и технологические инструкции по приему, предубойному содержанию, убою и переработке скота.		2			Теория	задание карточки,
7		Осуществляет приемку и подготовку птицы к убою	Производить приемку птиц по возрасту и виду.		2			Теория	задание карточка,

Scanned by TapScanner

8			Распознавать убойных сельскохозяйственных птиц по виду, возрасту, породе.		2			Теория	Ситуационные вопросы
9			Следить за условиями содержания птиц и вести необходимые записи		2			Теория	Тест,
10			Взвешивать птицы вместе с клетками, оформлять приемо-сдаточные документы.		2			Теория	Ситуационные вопросы
11			Проверять соответствие наличия голов в поступивших партиях приемо-сдаточным документам		2			Теория	задание карточка,
12			Оценивать состояние птиц и при необходимости проводит ветеринарный осмотр в соответствии с инструкциями компании.		2			Теория	Ситуационные вопросы
13	РО 02 Ведет процесс первичной переработки скота (технология)	Производит оглушение животных.	Выполнять подгон скота к месту оглушения.	24	2			Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
14			Соблюдать требования личной безопасности при убое животных		2			Теория	Ситуационные вопросы
15			Соблюдать правила бойни при оглушении животных.		2			Теория	задание карточка,
16			Применять способ электрического оглушения.		2			Теория	Ситуационные вопросы
17			Применять способ механического и химического оглушения.		2			Теория	задание карточка,тест
18		Производит обескровливание животных.	Осуществлять подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания.		2			Теория	Ситуационные вопросы
19			Осуществлять технику отделения и перевязывания пищевода.		2			Теория	задание карточка,
20			Выбирать правильный инструмент для прокола.		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

21			Обеспечивать успешность пункции и отвода крови.		2			Теория	задание карточка,тест
22			Определять длительность сливания крови до дальнейшей обработки туши.		2			Теория	Ситуационные вопросы
23			Выполнять сбор крови определенного вида животных.		2			Теория	задание карточка,
24			Определить правильность процедуры по количеству собранной крови		2			Теория	Ситуационные вопросы
25	РО 03 Обеспечивает работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки (оборудование)	Работает на подъемно-транспортном оборудовании	Выполнять работу на подвесных путях и на подвесных конвейерах	24	2			Теория	задание карточка,тест
26			Обеспечивать работу на оборудование для обслуживания подвесных путей		2			Теория	Ситуационные вопросы
27		Обеспечивает работу оборудования для убоя скота и разделки туш	Выполнять работу на оборудование для оглушения скота		2			Теория	задание карточка,
28			Выполнять работу на оборудовании для убоя скота		2			Теория	Ситуационные вопросы
29			Выполнять работу на оборудовании для обескровливания скота		2			Теория	задание карточка,тест
			Выполнять работу на оборудовании для сбора и обработки крови крс		2			Теория	Ситуационные вопросы
30		Обеспечивает работу оборудования для съемки и обработки шкур	Выполнять работу на оборудование для съемки шкур с туш крупного рогатого скота		2			Теория	задание карточка,
31			Выполнять работу на оборудование для съемки шкур с туш мелкого рогатого		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

			скота						
32			Выполнять работу на установке для съемки шкур с туш свиней		2			Теория	задание карточка,тест
33			Выполнять работу на оборудование для мойки, удаления щетины и мездрения шкур.		2			Теория	Ситуационные вопросы
34			Выполнять работу на оборудование для разборки и инспекции внутренних органов		2			Теория	задание карточка,
35			Выполнять работу на машине для разрубки голов, обрубки рогов		2			Теория	Ситуационные вопросы
36			Выполнять работу на машине для снятия копыт, лобашей, челюстей		2			Теория	задание карточка,тест
37	РО 04 Обеспечивает соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов (стандартизация)	Применяет основные понятия стандартизации	Применять в работе профессиональный стандарт мясной промышленности	24	2			Теория	Презентация
38			Определять межотраслевые комплексы стандартов		2			Теория	Ситуационные вопросы
39			Различать классификации показателей качества продукции		2			Теория	задание карточки,
40			Различать методы оценки уровня качества продукции		2			Теория	задание карточки,
41		Применяет правовую базу технического регулирования	Определять принципы технического регулирования		2			Теория	Ситуационные вопросы
42			Проводить анализ структуры технических регламентов на продукцию		2			Теория	задание карточка,

Scanned by TapScanner

43			Проводить оценку и подтверждение соответствия		2			Теория	Ситуационные вопросы
44			Определять отличия сертификации и декларации о соответствии		2			Теория	Тест,
45			Применять методы сертификации		2			Теория	Ситуационные вопросы
46			Различать формы и порядок проведения сертификации, основные этапы		2			Теория	задание карточка,
47			Определять порядок приостановки, продления срока действия, аннулирования сертификатов		2			Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
48			Определять порядок проведения сертификации и декларации товаров и услуг		2			Теория	Тест, задание карточка,
49	РО 05 Соблюдает правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя (охрана труда)	Соблюдает основные требования к технологическому оборудованию	Соблюдать требования безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования	24	2			Теория,	Ситуационные вопросы Тест,
50			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации подвесных путей и подвесных конвейеров		2			Теория	Ситуационные вопросы
51			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудование для оглушения скота		2			Теория	задание карточка,
52			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудовании для убоя скота		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

53			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудовании для обескровливания скота		2			Теория	задание карточка,тест
54			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудовании для сбора и обработки крови крс		2			Теория	Ситуационные вопросы
55			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудование для съемки шкур с туш крупного рогатого скота		2			Теория	задание карточка,
56			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудование для съемки шкур с туш мелкого рогатого скота		2			Теория	Ситуационные вопросы
57			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации установки для съемки шкур с туш свиней		2			Теория	задание карточка,тест
58			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудование для мойки, удаления щетины и мездрения шкур.		2			Теория	Ситуационные вопросы
59			Соблюдать требования безопасности при эксплуатации оборудование для разборки и инспекции внутренних органов		2			Теория	задание карточка,
60			Соблюдать требования		2			Теория	Ситуационные

Scanned by TapScanner

			безопасности при эксплуатации машине для разрубки голов, обрубки рогов, копыт, лобашей, челюстей						вопросы
61	РО 06 Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота (санитария)	Выполняет санитарно-гигиенические требования к приемке, обработке мясного сырья, транспортированию и хранению .	Выполнять соблюдение личной и производственной гигиены	60	2			Теория	Ситуационные вопросы
62			Определять содержание мясоперерабатывающих предприятий в соответствии с сан.-гигиеническим требованиям.		2			Теория	задание карточка,
63			Выполнять рациональную организацию трудового процесса		2			Теория	задание карточка,тест
64			Выполнять меры по профилактике производственного травматизма		2			Теория	Ситуационные вопросы
65			Определять санитарные требования к территории, планировке и устройству помещений.		2			Теория	задание карточка,
66		Осуществлять приемку и подготовку животных к убою	Распознавать убойных животных по виду, полу, породе		2			Теория	Ситуационные вопросы
67			Производить приемку по весу и качеству мяса		2			Теория	задание карточка,
68			Принимать животных в соответствии нормативным документам		2			Теория	задание карточка,тест
69			Размещать скот по загонам, поить скот. Проверять		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

			соответствие наличия голов в поступивших партиях приемо-сдаточным документам						
70		Производить оглушение животных.	Выполнять подгон скота к месту оглушения.		2			Теория	задание карточка,
71			Соблюдать требования личной безопасности при убое животных		2			Теория	Ситуационные вопросы
72			Обеспечивать функциональность оглушающего оборудования		2			Теория	задание карточка,
73			Пользоваться инструментами или оборудованием для оглушения скота.		2			Теория	задание карточка,тест
74			Оглушать животное способом, разрешенным для данного вида. Соблюдать правила бойни при оглушении животных.		2			Теория	Ситуационные вопросы
75			Применять способ электрического оглушения.		2			Теория	задание карточка,
76			Применять способ механического оглушения.		2			Теория	Ситуационные вопросы
77			Применять способ химического оглушения.		2			Теория	задание карточка,
78		Производить обескровливание животных.	Осуществлять подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания.		2			Теория	задание карточка,тест
79			Осуществлять подъем МРС с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания.		2			Теория	Ситуационные вопросы

Scanned by TapScanner

80			Обеспечить безопасность труда при подъёме животных.		2			Теория	задание карточка
81			Осуществлять технику отделения и перевязывания пищевода.		2			Теория	Ситуационные вопросы
82			Выбирать правильный инструмент для примола.		2			Теория	задание карточка
83		Производить снятие шкуры	Проводить подготовительные работы для процесса забеливки.		2			Теория	задание карточка,тест
84			Производить выбор оборудования и инструменты для забеливки		2			Теория	Ситуационные вопросы
85			Производить забеливку шкуры, согласно нормам по каждому виду скота.		2			Теория	задание карточка
86			Производить надрезы соблюдая технику безопасности.		2			Теория	Ситуационные вопросы
87			Фиксировать целую шкуру скота при механической съемке		2			Теория	задание карточка
88			Снимать шкуры с внутренней стороны задних и передних конечностей, задней части туши, шеи, с головы.		2			Теория	задание карточка,тест
89			Осуществлять методы снятия шкур для КРС и МРС		2			Теория	Ситуационные вопросы
90			Осуществлять методы снятия шкур для свиней		2			Теория	задание карточка

Scanned by TapScanner

4. План освоение и оценивание раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Результаты обучения	Задание освоение и оценивание раздела/ модуля	Баллы
1	**ПМ-04 Приемка, убой и первичная переработка скота**	РО 01 Проводит приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям (технология)	1. Определите выход крови при забое КРС живым весом 420 кг	100
2		РО 02 Ведет процесс первичной переработки скота (технология)	2. Определить чистый вес туши КРС, быка первой категории, если живая масса составляет 750 кг.	100
3		РО 03 Обеспечивает работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки (оборудование)	3. Определите количество нутровочных столов, если мощность мясокомбината 95 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы скота 405 кг. Производительность нутровочного стола 800 туш в смену.	100
4		РО 04 Обеспечивает соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов (стандартизация)	4. Определите количество боксов для крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 105 т говядины в смену. Живая масса одной головы 415 кг. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Производительность бокса 100 голов в час.	100
5		РО 05 Соблюдает правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя (охрана труда)	5. Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут.	100
6		РО 06 Обеспечивает соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота (санитария)	6. Определить чистый вес туши КРС, молодняк высшей категории, если живая масса составляет 530 кг.	100

Scanned by TapScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Scanned by TapScanner

8. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература	1. 2. 3. 4. 5.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г. Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г. Пилипенко Н.Г. Технология мяса и мясопродуктов. Киев. НИКОС 2006г Лушин Н.И. Микробиология мяса и мясных продуктов. М.2004 г Пчелинская В.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.
Дополнительная учебная литература	6. 7. 8.	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. 2000 г. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г Кожевникова О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов. М. 2016 г

Разработчик _____ Б.Тергинбаева

Рассмотрена и обсуждена на заседании
цикловой методической комиссии
«Сервис и производство»
Протокол №1 от «29» 08 2021 года
Председатель _____ О.Нуге

Согласовано методистом
_____ Ж. Аманжолды

Scanned by TapScanner

Министерство Просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Г.Ергазина
"31" августа 2022 г.

Рабочая учебная программа по производственному обучению

ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1	РО 1.1. Охлаждать туши и субпродукты с соблюдением условий хранения	3/72	Әбіл Н.Е.
2	РО 1.2. Замораживать мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения	3.25/78	Әбіл Н.Е..
3	РО 1.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по охлаждению и заморозке	1.75/42	Әбіл Н.Е.
4	РО 1.4. Работать на предприятии, в цехе по упаковке и реализации продукции	1/24	Әбіл Н.Е.

Специальность: **07210100- «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101 –«Мясник»**

Форма обучения очная на базе основного среднего образования
Общее количество часов 216, кредитов 6

Разработчик (-и) _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" августа 2022г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2022 г.

Сканировано с CamScanner

Содержание

№		СТР
1.	Пояснительная записка	3-4
2.	Распределение часов по семестрам	5
3.	Содержание рабочей учебной программы	6-40
4.	План освоение раздела/ модуля	41-44
5.	Используемая литература	45

Сканировано с CamScanner

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Данная программа по специальности «07210100-Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 –«Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 – «Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемая компетенция	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов.

Сканировано с CamScanner

	Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска, учебные пособия, нагдядно-демонстрационные материалы, учебно-лабораторное оборудование
Контактная информация преподавателя (ей):	Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
Ф.И.О. (при наличии)	тел.: 8 771 960 94 34
	Nursaule17@mail.ru

Сканировано с CamScanner

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе					
		1 курс		2 курс		3курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ 01. **Хранение мясных продуктов и их реализация**	9/216	3/72	6/144				

Сканировано с CamScanner

3. Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы занятий в соответствии с критериями обучения	Всего часов	В том числе			Тип урока	Уроки оценивания
					Теоретический	Лабараторно-практический	Производственное обучение/ профессиональная		
ПМ 01. **Хранение мясных продуктов и их реализация- 216 часов/ 9 кредитов (1 курс, 1 семестр)**									
1	РО 1.1. Охлаждать туши и субпродукты с соблюдением условий хранения	Определять термическое состояние мясных туш и субпродуктов.	1.Определять термическое состояние мясных туш и субпродуктов.	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			2.Распознавать и определять виды мясных туш.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			3.Распознавать и определять виды субпродуктов.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			4.Различать способы охлаждения холодильной камеры	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			5.Применять и распознает виды охлаждения мясного туш	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		Осуществлять процесс охлаждения.	6.Определять расположение мясных туш в камерах охлаждения.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			7.Определять степень охлаждения и заморозки мясного сырья.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			8.Владеть техникой охлаждения	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			9.Применять правила и инструкции по технике охлаждения	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			10.Распознавать микробиологические и химические изменения, происходящие в туше при охлаждении.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			11.Выполнять требования по	6			6	комбинированный	Ситуационные

Сканировано с CamScanner

		хранению мясного сырья					урок	задачи
		12.Обеспечивать условия хранения мясного сырья	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
РО1.2. Замораживать мясные туши, тушки птиц и субпродукты с соблюдений условий хранения	Применять методы замораживания	13.Выполнять метод замораживания в воздухе - медленное (тихое), интенсивное и быстрое.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		14.Выполнять метод замораживания в жидкой среде, контактное и бесконтактное.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		15.Выполнять метод замораживания хладагентами, кипящими при низкой температуре.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		16.Выполнять заморозку птицы и полуфабрикатов в стационарных камерах длительной заморозки.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		17.Распознавать микробиологические и химические изменения, происходящие в туше при замораживании.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		18.Определять степень охлаждения и заморозки мясного сырья.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		19.Владеть техникой замораживания	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
	Различать процессы глубокой заморозки	20.Выполнять процесс шоковой заморозки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		21.Применять правила и инструкции по технике замораживания	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		22.Распознавать микробиологические и	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			химические изменения, происходящие в туше при замораживании.						
			23.Выполнять требования по хранению мясного сырья	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			24.Обеспечивать условия хранения мясного сырья	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			25.Определять температурные режимы хранения.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
	РО1.3. Обеспечивать работу технологическо го оборудования по охлаждению и заморозке	Определять процесс эксплуатации камер шоковой заморозки	26.Производить контроль качества процесса замораживания.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			27.Определять процесс эксплуатации воздухоохладителей.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			28.Определять процесс эксплуатации камер шоковой заморозки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		Применять дополнительное оборудование в цехе заморозки	29.Выполнять заморозку с использованием стеллажей и тележек	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			30.Определять выбор воздухоохладителей для систем кондиционирования технологических помещений	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			31.Охарактеризовать эксплуатацию двухпоточных воздухоохладителей	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			32.Определять принцип работы морозильных камер					комбинированный урок	Тестовые задания
	РО1.4. Работать на предприятии, в	Различать условия хранения, упаковки.	33.Понимать условия хранения	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			34.Различать виды упаковок.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

	цехе по упаковке и реализации продукции		35.Производить выбор упаковки в зависимости от вида мясного полуфабриката	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			36.Маркировать продукт в соответствии требованиям технических регламентов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
Итого часов				216					

4. План освоение раздела/ модуля

Сканировано с CamScanner

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Задание по освоению раздела/модуля
1.	**ПМ 01. Хранение мясных продуктов и их реализация.**	1. Описать характерные отличия процесса замораживания и охлаждения мясных туш.
		2. Описать преимущества технологии шоковой заморозки мяса
		3. Ситуационное задание: В орган по сертификации обратился представитель хладобойни с заявкой сертифицировать охлажденные субпродукты в вакуумной упаковке и упаковке в лоток-подложку, обтянутый полимерной пленкой. Чем необходимо руководствоваться при выборе упаковки?
		4.Чем можно объяснить различную сохраняемость замороженного мяса при минус 18°С в каждом конкретном случае: а) говядина молодняка 10 мес., говядина от взрослых животных 12 мес.; б) баранина 10 мес., говядина 12 мес.; в) свинина 6 мес., говядина 12 мес.
		Ситуационное задание: При приемке импортного мяса говядины в полутушах на холодильник были обнаружены дефекты обработки: сгустки крови, кровоподтеки, бахромки. Укажите действия работников холодильника. Нужно ли дефектные полутуши изолировать от всей партии при загрузке в холодильную камеру? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Можно ли реализовать мясо с указанными дефектами в розничную торговлю и общественное питание и направлять непосредственно на переработку в колбасный цех?

Сканировано с CamScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Сканировано с CamScanner

5. Используемая литература

Категория	№№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.**	М.Алимарданова, Р.Хакимова «Технология мяса и мясных продуктов», Астана-2010 г.
	2.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г.
	3.	Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г.
	4.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г.
Дополнительная учебная литература:	**5.**	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. Колос, 2000 г.
	6.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г.

Разработчик _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы

Обсуждено и одобрено к утверждению
решением методического совета и совета
мастеров
От «31» августа 2022 года
Протокол №1

Согласовано ст.мастером
_____ Е.Алимжанова

Сканировано с CamScanner

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____ Г.Ергазина
"31" августа 2022 г.

Рабочая учебная программа по производственному обучению
ПМ 2. Обработка продуктов убоя

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1.	РО 2.1. Определять качество обрабатываемого мясного и другого сырья	1.25/30	Әбіл Н.Е.
	РО 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	1.33/18	Әбіл Н.Е
	РО 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по разделке мяса	2.75/66	Әбіл Н.Е
	РО 2.4. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш	1.75/30	Әбіл Н.Е.
	РО 2.5. Определять микробиологическое и автолитическое изменение мяса	2.25/54	Әбіл Н.Е.
	РО 2.6. Выполнять работы по разделке мясных туш и тушек птиц	3.75/90	Әбіл Н.Е

Специальность: **07210100- «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101 –«Мясник»**

Форма обучения очная на базе основного среднего образования
Общее количество часов 288, кредитов 12
Разработчик (-и) _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
(подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" августа 2022г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2022 г.

Сканировано с CamScanner

Содержание

№		СТР
1.	Пояснительная записка	3-4
2.	Распределение часов по семестрам	5
3.	Содержание рабочей учебной программы	6-40
4.	План освоение раздела/ модуля	41-44
5.	Используемая литература	45

Сканировано с CamScanner

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Данная программа по специальности «07210100-Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 –«Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 – «Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемая компетенция	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и

Сканировано с CamScanner

	проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска, учебные пособия, нагдядно-демонстрационные материалы, учебно-лабораторное оборудование
Контактная информация преподавателя (ей):	Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
Ф.И.О. (при наличии)	тел.: 8 771 960 94 34
	Nursaule17@mail.ru

Сканировано с CamScanner

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе					
		1 курс		2 курс		3курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ 02. **Обработка продуктов убоя**	12/288		12/288				

Сканировано с CamScanner

3. Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы занятий в соответствии с критериями обучения	Всего часов	В том числе			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретический	Лабораторно-практический	Производственное обучение/ профессиональная		
ПМ 02. Обработка продуктов убоя- 288 часов/12 кредитов (1 курс, 2 семестр)									
1.	РО 2.1. Определять качество обрабатываемого мясного и другого сырья	Разделять сырье по видам, сортам и производственному назначению.	1.Определять качество поступающего сырья.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			2.Различать виды и сорта мясного сырья.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			3.Различать внутренние органы друг от друга	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			4.Определять качественные признаки мяса от различных частей туш и их производственное назначение.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			5.Использовать пилы для разделки туши.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
	РО 2.2. Вести технологический процесс обработки	Определять качество поступающего сырья	6.Определять состояние внутренних органов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

	продуктов убоя (по видам)		7.Проводить инспекцию в соответствии с нормативными документами.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			8.Разбирать внутренности крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
	РО 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования по разделке мяса	Разделять субпродукты по категориям, проводить первичную обработку и контроль качества.	9.Разбирать внутренности мелкого рогатого скота на конвейере в убойном цехе	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			10.Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приемке и обработке субпродуктов	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			11.Обрабатывать шерстные субпродукты	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			12.Обрабатывать слизистые субпродукты	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			13.Обрабатывать мякотные субпродукты	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			14.Обрабатывать мясокостные субпродукты	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			15.Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль субпродуктов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			16.Осуществлять товарную оценку субпродуктов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			17.Производить разбор кишок	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			18.Производить обработку кишок	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			19.Производить сортировку и формовку кишок	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
	РО 2.4. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе обработки мясных туш	Разделывать все виды мясных туш, с соблюдением инструкций	20.Производить консервирование кишок	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			21.Производить упаковку кишок	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			22.Производить хранение кишок	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			23.Разделывать туши, тщательно соблюдая рабочие инструкции по разделке	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			24.Разделывать туши, тщательно соблюдая рабочие инструкции по обвалке.	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
	РО 2.5. Определять микробиологическое и	Производить разделку и обвалку	25.Производить разделку полутуш говядины	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

	автолитическое изменение мяса	частей туш	26.Производить разделку полутуш свинины	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			27.Производить разделку туш баранины	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			28.Выполнять заточку и правку применяемых ножей.	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			29.Владеть техникой работы с ножом.	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			30.Выполнять обвалку отрубов всех видов скота	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			31.Распознавать расположения костей в туше	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания
			32.Маркировать мясо в соответствии с установленным стандартам	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			33.Нарезать и разделывать туши тщательно, соблюдая рабочие инструкции по резьбе.	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
	РО 2.6. Выполнять работы по разделке мясных туш и тушек птиц	Выполнять процесс обвалки и жиловки туш всех видов животных.	34.Осуществлять мокрую обработку согласно технологическим инструкциям	6			6	Урок новых знаний	Ситуационные задачи
			35.Работать с весовым оборудованием.	6			6	Урок новых знаний	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			36.Обваливать головы крупного рогатого скота,	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			37.Обваливать головы мелкого рогатого скота,	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			38.Соблюдать границы отделения частей туши при разделке.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			39.Выполнять срезание и сортировку жира.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			40.Определять границы отделения отрубов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			41.Разделять отруба на крупнокусковые части по кулинарному назначению	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			42.Производить обвалку и жиловку говяжьих отрубов	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			43.Производить обвалку и жиловку свиных отрубов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			44.Производить обвалку и жиловку бараньих туш	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			45.Производить обвалку и жиловку тушек птицы	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			46.Соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			47.Производить сортировку мяса	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			48.Производить фасовку мяса	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
	ИТОГО ЧАСОВ:			**288**					

Сканировано с CamScanner

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Задание по освоению раздела/модуля
1.	**ПМ 02. Обработка продуктов убоя**	**Ситуационное задание:** При оценке качества замороженных тушек кур при приемке выявлено: температура в толще мышц –10°С, мышцы хорошо развиты, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Имеются единичные пеньки и легкие ссадины длинной до 1 см, каждый на боках и животе. Какова категория кур?
		В чем заключается сущность первичной обработки субпродуктов?
		Какими способами консервируют кишечное сырье?
		Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины
		Назовите показатели, по которым определяется категория свинины

Сканировано с CamScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Сканировано с CamScanner

5. Используемая литература

Категория	№№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	1.	М.Алимарданова, Р.Хакимова «Технология мяса и мясных продуктов», Астана-2010 г.
	2.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г.
	3.	Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г.
	4.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г.
Дополнительная учебная литература:	5.	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. Колос, 2000 г.
	6.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г.

Разработчик _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы

Обсуждено и одобрено к утверждению
решением методического совета и совета
мастеров
От «31» августа 2022 года
Протокол №1

Согласовано ст.мастером
_____ Е.Алимжанова

Сканировано с CamScanner

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

Утверждаю
Заместитель директора
по учебно-методической работе
_____Г.Ергазина
"31" августа 2022 г.

Рабочая учебная программа по производственному обучению
ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
1.	РО 3.1. Подбирать мясные куски и изготавливать полуфабрикаты	4.75/114	Әбіл Н.Е.
	РО 3.2. Обеспечивать работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов	12.25/294	Әбіл Н.Е.
	РО 3.3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных полуфабрикатов	12.75/306	Әбіл Н.Е.
	РО 3.4. Выполнять работы по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.	10.75/258	Әбіл Н.Е.

Специальность: **07210100- «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101 –«Мясник»**

Форма обучения очная на базе основного среднего образования
Общее количество часов 972, кредитов 40.5
Разработчик (-и) _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
(подпись)
Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" августа 2022г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2022 г.

Сканировано с CamScanner

Содержание

№		СТР
1.	Пояснительная записка	3-4
2.	Распределение часов по семестрам	5
3.	Содержание рабочей учебной программы	6-40
4.	План освоение раздела/ модуля	41-44
5.	Используемая литература	45

Сканировано с CamScanner

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Данная программа по специальности «07210100-Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 –«Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 – «Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемая компетенция	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных

Сканировано с CamScanner

	Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска, учебные пособия, нагдядно-демонстрационные материалы, учебно-лабораторное оборудование
Контактная информация преподавателя (ей):	Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
Ф.И.О. (при наличии)	тел.: 8 771 960 94 34
	Nursaule17@mail.ru

Сканировано с CamScanner

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе					
		1 курс		2 курс		3курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ 03. **Изготовление мясных полуфабрикатов**	40,5/972			18/432	22,5/540		

Сканировано с CamScanner

3. Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы занятий в соответствии с критериями обучения	Всего часов	В том числе			Тип занятия	Оценочные занятия
					Теоретический	Лабораторно-практический	Производственное обучение/ профессиональная		
ПМ 03. Изготовление мясных полуфабрикатов 432 часов/ 18 кредитов (2 курс, 4 семестр)									
1.	РО 3.1. Подбирать мясные куски и изготавливать полуфабрикаты	Производить первичную подготовку мяса говядины для изготовления мясных полуфабрикатов.	1.Распознавать ассортимент натуральных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (мякотные и мясокостные) полуфабрикаты.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			2.Выбирать и подготавливать мясное сырье для изготовления полуфабрикатов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			3.Зачищать туши от загрязнений, кровоподтеков и побитостей.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			4.Определять границы сочленения говяжьей полутуши.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
	РО 3.2. Обеспечивать работу технологическог о оборудования	Владеть техникой разделки полутуш на крупнокусковые п/ф из говядины.	5.Осуществляет подбор частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			6.Вырезать и подготавливать	6			6	Урок закрепление пройденного	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

	по изготовлению полуфабрикатов		говяжью вырезку (филе).					материала	
			7.Разделывать тазобедренную часть говяжьей туши на крупнокусковые полуфабрикаты.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			8.Разделывать лопаточную часть говяжьей туши на крупнокусковые полуфабрикаты	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			9.Разделывать спинно-реберную часть говяжьей туши на крупнокусковые полуфабрикаты	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			10.Выполнять изготовление ростбифа.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			11.Выполнять изготовление шпигованного мяса.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			12.Подготавливать куски для отварного мяса.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
		Владеть технологией изготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	13.Распознавать ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			14.Выбирать мясное сырье в зависимости от вида и ассортимента мелкокусковых полуфабрикатов.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			15.Производить изготовление азу	6			6	комбинированный	Ситуационные

Сканировано с CamScanner

							урок	задачи
		16.Производить изготовление беф-строганов	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		17.Производить изготовление гуляша	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		18.Производить изготовление поджарки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		19.Производить изготовление супового набора	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		20.Производить изготовление говядины для тушения	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		21.Производить изготовление мяса для шашлыка	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		22.Производить изготовление рагу.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		23.Выполнять фасовку готовых полуфабрикатов.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
		24.Производить взвешивание продукта, работает с весоизмерительным оборудованием.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		25.Производить упаковку продукта, работает на	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			упаковочном оборудовании.						
			26.Распознавать ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			27.Выбирать мясное сырье в зависимости от вида и ассортимента порционных полуфабрикатов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
	РО 3.3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных полуфабрикатов	Владеть технологией изготовления порционных полуфабрикатов из говядины.	28.Выполнять правильную нарезку порционных полуфабрикатов в соответствии стандартов и инструкций предприятия.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			29.Изготавливать филе	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			30.Изготавливать зразы натуральные из говядины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			31.Изготавливать Лангет.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			32.Изготавливать бифштекс натуральный.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			33.Изготавливать антрекот	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			34.Изготавливать ромштекс	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			35.Производить изготовление говядины духовой.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			36.Определять визуально качество готовой продукции.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			37.Производить взвешивание продукта, работать с весоизмерительным оборудованием.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			38.Производить упаковку продукта, работает на упаковочном оборудовании.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			39.Выбирать температурный режим хранения и транспортировки п/ф	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			40.Соблюдать условия хранения и безопасности продукта.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			41.Выполнять разделку и обвалку передней части туши (шейная, лопаточная, грудная, корейка)	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			42.Выполнять разделку и обвалку задней части туши	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			(тазобедренная)						
			43.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из корейки	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			44.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из тазобедренной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			45.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из лопаточной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			46.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из грудинки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
		Производить изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины	47.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из корейки	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			48.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из тазобедренной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			49.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из лопаточной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			50.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из грудинки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

		Производить изготовление порционных полуфабрикатов	51.Изготавливать порционные полуфабрикаты из корейки	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			52.Изготавливать порционные полуфабрикаты из тазобедренной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			53.Изготавливать порционные полуфабрикаты из лопаточной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			54.Выполнять отделение у свиной туши вырезки.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			55.Разделять свиную тушу на переднюю и заднюю части, срезать шпик.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			56.Выполнять разделку и обвалку передней части туши (шейная, лопаточная, грудная, корейка)	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			57.Выполнять разделку и обвалку задней части туши (тазобедренная)	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			58.Сортировать полученные части в зависимости от кулинарного назначения.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			59.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты	6			6	комбинированный урок	Ситуационные

Сканировано с CamScanner

			из корейки						задачи
			60.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из тазобедренной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			61.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из лопаточной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			62.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из грудинки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			63.Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты из шейной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			64.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из корейки	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
	РО 3.4. Выполнять работы по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.	Производить изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины	65Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из тазобедренной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			66.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из лопаточной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			67.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из грудинки	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			68.Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты из шейной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			69.Изготавливать порционные полуфабрикаты из корейки	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			70.Изготавливать порционные полуфабрикаты из тазобедренной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			71.Изготавливать порционные полуфабрикаты из лопаточной части	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			72.Изготавливать порционные полуфабрикаты из шейной части	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
ИТОГО ЧАСОВ:				**432**					

Сканировано с CamScanner

3. Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы занятий в соответствии с критериями обучения	Всего часов	В том числе			Тип урока	Уроки оценивания
					Теоретический	Лабораторно-практический	Производственное обучение/ профессиональная		
ПМ 03. Изготовление мясных полуфабрикатов 540 часа/ 22,5 кредитов (3 курс, 5 семестр)									
1.	РО 3.1. Подбирать мясные куски и изготавливать полуфабрикаты	Выполнять изготовление полуфабрикатов из рубленной массы.	1.Выбирать мясное сырье для изготовления рубленой натуральной массы.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			2.Измельчать мясо на технологическом оборудовании.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			3.Определять норму выхода рубленой массы.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			4.Изготавливать бифштекс рубленый	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			5.Изготавливать котлеты натуральные рубленые	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			6.Изготавливать котлеты полтавские.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			7.Изготавливать шницель натуральный рубленый	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			8.Изготавливать фрикадельки.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			9.Изготавливать люля-кебаб	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			10.Определять визуально качество готовой продукции.	6			6	комбинированны	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

								й урок	
			11.Производить взвешивание продукта, работать с весоизмерительным оборудованием.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			12.Производить упаковку продукта, применяя упаковочное оборудование.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			13.Выбирать температурный режим хранения п/ф	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			14.Выбирать температурный режим транспортировки п/ф	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			15.Соблюдать условия хранения и безопасность продукта.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
	РО3.2. Обеспечивать работу технологического оборудования по изготовлению полуфабрикатов	Выполнять изготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	16.Выбирать мясное сырье для изготовления котлетной массы	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			17.Выбирать мясное сырье для изготовления полуфабрикатов из нее.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			18.Выбирать вспомогательное сырье	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			19.Определяет качество вспомогательного сырья.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			20.Определять норму выхода котлетной массы.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			21.Подготавливать вспомогательные компоненты фарша	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			22.Изготавливать котлетную массу	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			23.Формовать котлетную массу.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			24.Производить изготовление турецких котлет	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			25.Производить изготовление котлет говяжьих	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			26.Производить изготовление котлет куриные домашние	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			27.Производить изготовление биточков	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			28.Производить изготовление фрикаделек	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			29.Производить изготовление зраз	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			30.Производить изготовление тефтелей	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			31.Производить изготовление шницелей	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			32.Производить изготовление рулета мясного	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			33.Производить изготовление фарша для детского питания.	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			34.Подготавливать сырье для панированных полуфабрикатов	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			35.Производить изготовление ромштекса	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			36.Придавать форму готовому продукту. Определяет качество сырья.	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			37.Производить заморозку готовых полуфабрикатов	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			38.Подбирать необходимую температуру заморозки в холодильной камере	6			6	комбинированный урок	Ситуационные задачи
			39.Выполнять упаковку замороженных полуфабрикатов	6			6	комбинированный урок	Тестовые задания
			40.Выполнять требования к качеству изготавливаемого продукта	6			6	Комбинированный урок	Ситуационные задачи
			41.Определять сроки и условия хранения полуфабрикатов	6			6	Комбинированный урок	Тестовые задания
	РО3.3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе изготовления мясных полуфабрикатов	Производить полуфабрикаты из мяса птицы	42.Принимать мясное сырье по качеству и количеству	6			6	Комбинированный урок	Ситуационные задачи
			43.Производить размораживание поступающего сырья	6			6	Комбинированный урок	Тестовые задания
			44.Определять ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы	6			6	Комбинированный урок	Ситуационные задачи
			45.Выполнять разделку тушек сельскохозяйственной птицы	6			6	Комбинированный урок	Тестовые задания
			46.Выполнять отделение филе от грудки без кожи	6			6	Комбинированный урок	Ситуационные задачи
			47.Производить отделение филе, окорочка	6			6	Комбинированный урок	Тестовые задания
			48.Осуществлять разделку на суповый набор	6			6	Комбинированный урок	Ситуационные задачи
			49.Отделять тазобедренную часть, выделять бедро и голень.	6			6	Комбинированный урок	Тестовые задания
			50.Изготавливать котлеты натуральные из филе птицы	6			6	Комбинированн	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

								ый урок	
			51.Изготавливать котлеты панированные	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			52.Изготавливать шницель столичный	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			53.Изготавливать котлеты по-киевски	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			54.Изготавливать котлетную массу	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			55.Изготавливать биточки куриные	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
	РО 3.4. Выполнять работы по изготовлению крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.	Владеть технологией нарезки полуфабрикатов из баранины, выбирать определенные части туши, необходимые	56.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- гуляш из баранины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			57.Производить изготовление мяса шпигованного						
			58.Подготавливать мясо для шашлыка из баранины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			59.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Рагу из	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

		для выработки п/ф.	баранины.					пройденного материала	
			60.Подготавливать мясо для плова из баранины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			61.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Поджарка из баранины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			62.Выполнять изготовление порционных п/ф- Котлеты натуральные из баранины (с косточкой)	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			63.Выполнять изготовление порционных п/ф- Котлеты отбивные из баранины (с косточкой)	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			64.Производить изготовление супового набора из мяса баранины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			65.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- гуляш из свинины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			66.Подготавливать мясо для шашлыка из свинины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			67.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Рагу из свинины.	6			6	Урок закрепление пройденного	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

								материала	
			68.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Поджарка из свинины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			69.Выполнять изготовление порционных п/ф- Котлеты отбивные из свинины (с косточкой)	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			70.Выполнять изготовление порционных п/ф- Эскалоп из свинины (с косточкой)	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			71.Выполнять изготовление порционных п/ф- Шницель отбивной из свинины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			72.Производить изготовление супового набора из мяса свинина	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			73.Производить изготовление порционных п/ф из свинины. Вырезка.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			74.Производить изготовление говядины для тушения	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			75.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- беф-строганов из говядины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			76.Выполнять изготовление котлеты натуральной из говядины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			77.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Азу из говядины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			78.Выполнять изготовление мелкокусковых п/ф- Гуляш из говядины.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			79.Выполнять изготовление порционных п/ф- Антрекот	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			80.Выполнять изготовление порционных п/ф- Ромштекс	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			81.Выполнять изготовление порционных п/ф- Зразы отбивные	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			82.Производить изготовление супового набора из мяса говядины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			83.Применять режимы подмораживания в зависимости от вида мяса для изголовления полуфабриката	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			84.Применять на практике	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			современные способы снижения потерь при охлаждении полуфабриката					пройденного материала	
			85.Применять на практике современные способы снижения потерь при хранении полуфабриката	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			86.Выбирать необходимое оборудование, определять производственное назначение	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			87.Выбирать необходимое оборудование, определять производственное назначение	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			88.Проверять перед запуском на холостом ходу, распознавать устройство.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			89.Соблюдать правила санитарно-гигиенических норм на рабочем месте при изготовлении полуфабрикатов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			90.Соблюдать требования техники безопасности рабочем месте при изготовлении полуфабрикатов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
ИТОГО ЧАСОВ:				**540**					

Сканировано с CamScanner

4. План освоение раздела/ модуля

	ПМ 03. Изготовление мясных полуфабрикатов	1. Описать кулинарное использование частей туши говядины, свинины, баранины.
		2. Описать преимущества технологии шоковой заморозки мяса
		3. Практическое задание: Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории. Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие используя формулу.
		4.Чем можно объяснить различную сохраняемость замороженного мяса при минус 18°С в каждом конкретном случае: а) говядина молодняка 10 мес., говядина от взрослых животных 12 мес.; б) баранина 10 мес., говядина 12 мес.; в) свинина 6 мес., говядина 12 мес.
		5. **Практическое задание:** Определить массу брутто свинины мясной, если при обработке получилось 50 кг мяса. Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле.
		6. **Практическое задание:** Определить количество полуфабриката антрекот при разделке 180 кг говядины 1 категории
		7. **Практическое задание:** Сколько необходимо закупить свинины мясной для приготовления полуфабриката эскалоп в количестве 20 порций.
		8. **Практическое задание:** Сколько необходимо обработать говядины 2 категории для приготовления зраз рубленых в столовой в количестве 50 шт.
		9.Практическое задание: Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 грамм?
		10. Практическое задание: Найти массу брутто говядины для приготовления 100 порций «лангета»
		11. Практическое задание: Сколько порций «антрекота» получится из 4,5 кг говядины (толстый край)?

Сканировано с CamScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Сканировано с CamScanner

5. Используемая литература

Категория	№ № п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.**	М.Алимарданова, Р.Хакимова «Технология мяса и мясных продуктов», Астана-2010 г.
	2.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г.
	3.	Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г.
	4.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г.
Дополнительная учебная литература:	**5.**	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. Колос, 2000 г.
	6.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г.

Разработчик _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы

Обсуждено и одобрено к утверждению
решением методического совета и совета
мастеров
От «31» августа 2022 года
Протокол №1

Согласовано ст.мастером
_____ Е.Алимжанова

Сканировано с CamScanner

Министерство просвещения Республики Казахстан
КГКП «Алматинский колледж сервисного обслуживания»
Управления образования города Алматы

	Утверждаю Заместитель директора по учебно-методической работе _____Т.Ергазина "31" августа 2022 г.

Рабочая учебная программа по производственному обучению

ПМ 4.Приемка, убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных и птиц

№	Результат обучения	Количество кредитов/часов	ФИО преподавателя
	РО 4.1. Проводить приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям	8,75/210	Әбіл Н.Е.
	РО 4.2. Вести процесс первичной переработки скота и птицы	9,5/228	Әбіл Н.Е.
	РО 4.3. Обеспечивать работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки скота и птицы	4,25/102	Әбіл Н.Е..
	РО 4.4. Обеспечивать соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов	9,75/234	Әбіл Н.Е.
5.	РО 4.5. Соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя	5,5/132	Әбіл Н.Е.
6.	РО 4.6. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота и птицы	5,25/126	Әбіл Н.Е.
7.	РО 4.7. Производить технологические операции по убою сельскохозяйственных животных и птиц.	4/96	Әбіл Н.Е.

Специальность: **07210100- «Производство мяса и мясных продуктов»**
Квалификация: **3W07210101 –«Мясник»**

Форма обучения очная на базе основного среднего образования
Общее количество часов 1116, кредитов 46,5

Разработчик (-и) _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
(подпись)

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета
Протокол №1 от "31" августа 2022г.
Председатель _____Серая Надежда Викторовна

2022 г.

Сканировано с CamScanner

Содержание

№		СТР
1.	Пояснительная записка	3-4
2.	Распределение часов по семестрам	5
3.	Содержание рабочей учебной программы	6-40
4.	План освоение раздела/ модуля	41-44
5.	Используемая литература	45

Сканировано с CamScanner

1.Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля	Данная программа по специальности «07210100-Производство мяса и мясных продуктов», с рабочей квалификацией «3W07210101 –«Мясник» разработана с учетом методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам ТиПО, разработанным зарубежным партнером (Финляндия, Soprano Groop) по кредитно-модульной технологии обучения в рамках реализации проекта «Жас маман», с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт). Осваиваемая рабочая квалификация «3W07210101 – «Мясник» сформировано из 4 профессиональных модулей: ПМ 1. Хранение мясных продуктов и их реализация ПМ 2. Обработка продуктов убоя ПМ 3. Изготовление мясных полуфабрикатов ПМ 4. Приемка, убой и первичная переработка скота и птицы. В данной рабочей учебной программе все результаты обучения профессиональных модулей сопоставлены с результатами обучения указанных в образовательной программе (Soprano Group) по квалификации «Профессионал мясной промышленности» и разработаны с учетом их содержания. Результаты обучения выражены как средство выражения компетенции по квалификации. Также в учебной программе даны критерии оценки результатов обучения по модулю, по которым определяется уровень освоения каждого модуля.
Формируемая компетенция	При освоении профессиональных модулей Обучающийся соблюдает самоконтроль и гигиену -заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов - заботится о чистоте и организации рабочей среды и инструментов Обучающийся работает в животноводческом помещении бойни - ведет предубойное содержание, подготавливает животных к убою Обучающийся работает над оглушением животного и проколом: - Применяет методы оглушения для отдельного вида животного - Ведет процесс обескровливания животных

Сканировано с CamScanner

	Обучающийся производит потрошение и удаление внутренностей, выполняет зачистку и обработку туши. Обучающийся производит разруб и разделку мясных туш. Выполняет разделку сельскохозяйственной птицы. Обучающийся определяет ассортимент мясных продуктов и выполняет изготовление мясных полуфабрикатов. Обучающийся владеет основами предпринимательства, осуществляет реализацию изготовленной мясной продукции, знает режимы заморозки и условия хранения мясных продуктов.
Постреквизиты	Полученные знания будут необходимы для формирования следующих профессиональных компетентностей в сфере: - переработки мясопромышленных животных и птицы; - производства мясных изделий и мясных полуфабрикатов; - контроль и безопасность мясной продукции.
Пререквизиты	Для освоения данных модулей необходимы следующие компетентности: -знание основ производственной санитарии и гигиены; - -знание основ техники безопасности на мясоперерабатывающем предприятии
Необходимые средства обучения, оборудование	Интерактивная доска, учебные пособия, нагдядно-демонстрационные материалы, учебно-лабораторное оборудование
Контактная информация преподавателя (ей):	Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы
Ф.И.О. (при наличии)	тел.: 8 771 960 94 34
	Nursaule17@mail.ru

Сканировано с CamScanner

2.Распределение часов по семестрам

Наименования модуля	Всего кредитов/часов	В том числе					
		1 курс		2 курс		3курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ 04. **Приемка, убой и первичная переработка скота**	46,5/1116					22,5/540	24/576

Сканировано с CamScanner

3. Содержание рабочей учебной программы

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы занятий в соответствии с критериями обучения	Всего часов	В том числе			Тип урока	Уроки оценивания
					Теоретический	Лабораторно-практический	Производственное обучение/ профессиональная		
ПМ 04. Приемка, убой и первичная переработка скота -540 часов/ 22.5 кредитов (3 курс, 5 семестр)									
	РО 4.1. Проводить приемку всех видов скота и птицы по анатомическим и санитарно-ветеринарным показателям	Осуществлять приемку и подготовку животных к убою	1.Распознавать убойных животных по виду, полу, породе	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			2.Производить приемку по весу и качеству мяса	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			3.Принимать животных в соответствии нормативным документам	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			4.Размещать скот по загонам, поить скот.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			5.Проверять соответствие наличия голов в поступивших партиях приемо-сдаточным документам.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			6.Изучать правила и технологические инструкции по приему, предубойному содержанию, убою и переработке скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			7.Выполнять последовательность технологической операции переработки свиней.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			8.Составлять технологических схему убоя и разделки туш. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к производству мяса.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			9.Выполнять последовательность технологических операции переработки кроликов, птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			10.Составлять технологическую схему убоя и разделки сухопутной и водоплавающей птицы. Уметь определять дефекты тушек.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			11.Определять и подготавливать продукты убоя животных к ветеринарно-санитарному осмотру.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			12.Выявлять и изолировать больной и слабый скот при приемке	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			13.Учитывать микробную активность и перекрестное загрязнение в своей работе.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			14.Взвешивать скот, оформлять приемо-сдаточные документы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			15.Производить водопой и кормление животных, вести необходимые записи.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			16.Выполнять требования к помещению животных в стойлах для содержания крупного рогатого скота и птицеводческих модулях.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			17.Применять способы предупреждения травматизма скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			18.Применять правила выдержки скота в загонах.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			19.Выполнять подгон скота к месту оглушения.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			20.Знать технологический процесс первичной переработки свиней.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			21.Знать термины и определения в мясной промышленности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			22.Знать технологию убоя скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			23.Составлять технологическую схему убоя и разделки сухопутной и водоплавающей птицы. Уметь определять дефекты тушек.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			24.Выполнять последовательность технологических операции переработки кроликов, птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			25.Соблюдать требования личной безопасности при убое животных	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			26.Обеспечивать функциональность оглушающего оборудования	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			27.Пользоваться инструментами или оборудованием для оглушения скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			28.Оглушать животное способом, разрешенным для данного вида.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			29.Соблюдать правила бойни при оглушении животных.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			30.Применять способ	6			6	Урок закрепление пройденного	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			электрического оглушения.					материала	
			31.Применять способ механического оглушения.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			32.Применять способ химического оглушения.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			33.Определять состояния и степень оглушенного животного.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			34.Производить наложение путовых цепей и подъём оглушенного животного.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			35.Улучшать свои действия и качество своей работы в соответствии с полученной обратной связью и самооценкой	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
	РО 4.2. Вести процесс первичной переработки скота и птицы	Производить обескровливание животных.	36.Осуществлять подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			37.Осуществлять подъем МРС с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			38.Обеспечить безопасность труда при подъёме животных.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			39.Соблюдать правила техники безопасности и требования санитарно-гигиенических норм.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			40.Проводить инструктаж перед началом работы. Подготавливать рабочее место.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			41.Подготавливать тушу для	6			6	Урок закрепление пройденного	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

			извлечения внутренностей. Проводить ветеринарный осмотр внутренностей.					материала	
			42.Пользоваться электрическими и пневматическими пилами для разруба туш.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			43.Выполнять технологические операции по обработке субпродуктов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			44.Эксплуатировать специальное оборудование для обработки данных видов субпродуктов. Соблюдать все меры техники безопасности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			45.Выполнять технологические операции по обработке жира-сырца. Соблюдать все меры санитарно-гигиенической безопасности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			46.Осуществлять технику отделения и перевязывания пищевода.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			47.Выбирать правильный инструмент для прокола.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			48.Обеспечивать успешность пункции и отвода крови.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			49.Определять длительность сливания крови до дальнейшей обработки туши.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			50.Выполнять сбор крови определенного вида животных.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			51.Определить правильность процедуры по количеству собранной крови	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			52.Дезинфицировать оборудование для прокола и закрепление прорези после каждой туши.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			53.Выполнять технологические операции обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			54.Проводить подготовительные работы для процесса забеловки.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			55.Производить выбор оборудования и инструменты для забеловки	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			56.Производить говяжьей туши на отрубные части: лопаточную, грудореберную и заднюю.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			57.Производить свиной туши на отрубные части: лопаточную, грудореберную и заднюю. Применять приемы разделки	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			58.Выполнять разделку тушек сельскохозяйственной птицы	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			59.Выполнять отделение филе от грудки без кожи	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			60.Выполнять разделку окорочка на бедро и голень	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			61.Выполнять отделение малого и большого филе грудки без кости и	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			без кожи						
			62.Выполнять отделение крыльев с удалением последней кистевой части	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			63.Применять приемы и технику жиловки мяса	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			64.Производить забеловку шкуры, согласно нормам по каждому виду скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			65.Производить надрезы соблюдая технику безопасности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			66.Фиксировать цепью шкуру скота при механической съемке	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			67.Снимать шкуры с внутренней стороны задних и передних конечностей, задней части туши, шеи, с головы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			68.Осуществлять методы снятия шкур для КРС	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			69.Осуществлять методы снятия шкур для МРС	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			70.Осуществлять методы снятия шкур для свиней	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			71.Осуществлять фиксацию туши и освобождать туши от фиксации.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			72.Производить отделение голов скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			73.Производить отделение нижних частей конечностей.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

	РО 4.3. Обеспечивать работу технологического оборудования и устройств бойни и цеха первичной переработки скота и птицы	Производить нутровку (удаление внутренних органов)	74.Определять анатомическое расположение внутренних органов скота.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			75.Применять правила и способы предупреждения производственных пороков при убое и переработке скота.	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			76.Выполнять технику разрезания брюшной полости.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			77.Вскрывать туши соблюдая санитарно-гигиенические нормы, удаляет кишечник и внутренние органы.	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			78.Выполнять технику удаления сальников.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			79.Выполнять технику удаления желудка.	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			80.Выполнять технику удаления ливера.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			81.Определять состояние внутренних органов.	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			82.Вынимать почки и почечный жир из туш крупного рогатого скота и свиней.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			83.Разбирать внутренности крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			84.Разбирать внутренности мелкого рогатого скота на конвейере в убойном цехе	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			85.Определять границы сочленения	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			говяжьей полутуши, разделять основные кулинарные части. Владеть техникой разделки полутуш на крупнокусковые п/ф.						
			86.Владеет технологией производства натуральных полуфабрикатов, распознает ассортимент натуральных полуфабрикатов: ростбиф	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			87.Владеет технологией производства натуральных полуфабрикатов, распознает ассортимент натуральных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (мякотные и мясокостные) полуфабрикаты.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			88.Разбирать внутренности свиней на конвейере в убойном цехе	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			89.Владеет технологией нарезки порционных полуфабрикатов антрекота	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			90.Владеет технологией нарезки порционных полуфабрикатов-бифштекса натурального	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
ИТОГО ЧАСОВ:				**540**					

Сканировано с CamScanner

№	Результаты обучения	Критерии обучения	Темы занятий в соответствии с критериями обучения	Всего часов	В том числе			Тип урока	Уроки оценивания
					Теоретический	Лабораторно-практический	Производственное обучение/ профессиональная		
ПМ 04. Приемка, убой и первичная переработка скота -576 часов/ 24 кредитов (3 курс, 6 семестр)									
1	РО 4.4. Обеспечивать соблюдение Технических регламентов и стандартов по производству мяса и мясных продуктов	Производить разделку (распил) туш на полутуши	1.Проводить инспекцию внутренних органов в соответствии с нормативными документами	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			2.Сохранять чистоту убойной линии, осуществлять санитарную обработку	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			3.Соблюдать правила техники безопасности и сан.гигиены на рабочем месте.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			4.Проводить проверку исправности технологического оборудования и её безопасности.	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			5.Определять виды пил для разделки туши.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			6.Рассекать туши в соответствии рабочими инструкциями, избегая неисправностей в их состоянии и ухудшения качества использования.	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			7.Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с требованиями.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			8.Производить разделку туш говядины	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			9.Производить разделку туш баранины	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			10.Производить разделку туш конины	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			11.Производить разделку туш свинины	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			12.Выполнять разделку туш для выработки колбасных изделий	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			13.Выполнять разделку туш для консервного отделения.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			14.Выполнять разделку туш для выработки полуфабрикатов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			15.Выполнять разделку туш для выработки штучных соленых и копченых изделий	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			16.Проводить сухую и мокрую обработку туш (полутуш).	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания
			17.Осуществлять работу весоизмерительных приборов.	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи
			18.Соблюдать правила пользования инструментом - ножами, мусатами.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			19.Соблюдать правила зачистки полутуш и четвертин.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			20.Определять виды клейма и маркировки КРС	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			21.Определять виды клейма и маркировки МРС	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			22.Определять виды клейма и маркировки конины	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			23.Определять виды клейма и маркировки свинины	6			6	Урок закрепление	Тестовые задания

Сканировано с CamScanner

								пройденного материала	
			24.Эксплуатировать холодильные камеры и холодильное оборудование.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			25.Применять правила и инструкции по технике охлаждения и технике замораживания.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			26.Определять условия хранения мороженного мяса.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			27.Замораживать тушки и внутренние органы с помощью надлежащего оборудования и методов	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			28.Выполнять технику охлаждения	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			29.Выполнять технику замораживания.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			30.Производить приемку птиц по возрасту и виду.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			31.Распознавать убойных сельскохозяйственных птиц по виду, возрасту, породе.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			32.Соблюдать правила и технологические инструкции по приему, предубойному содержанию птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			33.Обеспечить удаление из организма продуктов обмена, отрицательно влияющих на качество мяса.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			34.Проверять соответствие наличия голов в поступивших партиях приемо-сдаточным документам.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			35.Оценивать состояние птиц и при необходимости проводит ветеринарный осмотр в соответствии с инструкциями компании.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			36.Взвешивать птицы вместе с клетками, оформлять приемо-сдаточные документы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			37.Выявлять больную птицу при приемке.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			38.Следить за условиями содержания птиц и вести необходимые записи.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			39.Учитывать микробную активность и перекрестное загрязнение в своей работе.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
	РО4.5. Соблюдать правила техники безопасности и производственной санитарии на всех этапах убоя	Производить оглушение и обескровливание птицы.	40.Определять принцип работы современных линий убоя и обескровливания с/х птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			41.Выполнять технологические инструкции по убою и обескровливанию с/х птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			42.Выполнять подачу птицы к месту оглушения.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			43.Обеспечивать функциональность оглушающего оборудования.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			44.Оглушать птицу способом, разрешенным для данного вида	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			45.Пользоваться инструментами или оборудованием для оглушения птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			46.Соблюдать правила и допустимые нормы при оглушении птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			47.Фиксировать птицу при оглушении.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			48.Обеспечить безопасность труда при оглушении, соблюдать ТБ при оглушении.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			49.Применять способы оглушения.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			50.Дезинфицировать оборудование для после каждой партии	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			51.Выполнять слив крови без ухудшения качества тушки.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			52.Осуществлять технику перерезание кровяной артерии.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			53.Определять время обескровливания по видам и возрасту птицы	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			54.Подвешивать птиц согласно рабочим инструкциям	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			55.Осуществлять подачу птицы на шпарильный аппарат	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			56.Определять температурные режимы	6			6	Урок	Ситуационные

Сканировано с CamScanner

			шпарки					закрепление пройденного материала	задачи
			57.Эксплуатировать бильно-моечный аппарат для снятия оперения.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			58.Проверять температуру воды в бассейне для кипячения и паровой камере	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			59.Проверять работоспособность валков щипкового аппарата и струи воды	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			60.Подготавливать воскомассу для снятия оперения, определяет состав и температурный режим.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			61Выполнять технологический процесс: ошпаривание и ощипывание птицы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
	РО4.6. Обеспечивать соблюдение санитарных норм в процессе приемки, убоя и первичной переработки скота и птицы	Производить потрошение тушек птицы	62.Определять анатомическое расположение внутренних органов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			63.Исполнять технику разрезания брюшной полости.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			64.Обеспечивать постоянную работоспособность сверла для потрошения	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			65.Обеспечивать успешное потрошение	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			66.Удалять кишечник и внутренние органы, избегая сбоев в их состоянии	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			67.Удалять дефектные части птицы,	6			6	Урок закрепление	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			сортирует их в соответствии с инструкциями.					пройденного материала	
			68.Сортировать мясо в соответствии с инструкциями компании и спецификациями продукции	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			69.Оценивать качество обработанных тушек	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			70.Работать с весоизмерительным оборудованием	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			71.Производить упаковку готовых тушек согласно инструкциям компании.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			72.Проводить проверку исправности технологического оборудования и её безопасности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			73.Производить разделку тушек птицы на кулинарные части.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			74.Соблюдает границы отделения частей тушек при разделке.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			75.Нарезать и разделывать тушки, соблюдая рабочие инструкции по резьбе.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			76.Выполнять придание формы отдельным частям тушек согласно требованиям стандартов.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			77.Использовать специальную защитную одежду, проводить обработку и чистку спецодежды	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
		Работать на линии убоя	78.Производить пуск линии, соблюдать технику безопасности	6			6	Урок закрепление пройденного	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

		свиней и эксплуатирует оборудование данной линии						материала	
	РО4.7. Производить технологические операции по убою сельскохозяйственных животных и птиц.		79.Эксплуатировать все виды оборудования на линии убоя свиней.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			80.Понимать устройство всех видов оборудования на линии убоя свиней.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			81.Осуществлять наладку и проверять исправности оборудования на холостом ходу перед началом работы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			82.Проводить дезинфекцию и чистку оборудования.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
		Работать на линии убоя КРС и МРС эксплуатирует оборудование данных линий .	83.Производить пуск линии, соблюдать технику безопасности	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			84.Эксплуатировать все виды оборудования на линии убоя свиней.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			85.Понимать устройство всех видов оборудования на линии убоя свиней.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			86.Осуществлять наладку и проверять исправности оборудования на холостом ходу перед началом работы.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			87.Проводить дезинфекцию и чистку оборудования.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			88.Применять и соблюдает стандарты «Халал»	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			89.Применять и соблюдает стандарты HACCP	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи

Сканировано с CamScanner

			90.Применять Стандарты РК, технических регламентов в мясоперерабатывающей отрасли	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			91.Проводит инструктажи по технике безопасности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			92.Компетентен в решениях производственных ситуаций						
			93.Проводит инструктажи по технике безопасности.	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			94.Компетентен в решениях производственных ситуаций						
			95.Характеризует средства индивидуальной и коллективной защиты	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			96.Уметь контролировать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции с санитарным контролем	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
			97.Определять показатели рентабельности и эффективности технологического процесса, владеть навыками количественного и качественно го анализа	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Ситуационные задачи
			98.Формировать управленческих отношений, суть управленческой деятельности и роли руководства	6			6	Урок закрепление пройденного материала	Тестовые задания
ИТОГО ЧАСОВ:				1116					

Сканировано с CamScanner

4. План освоение раздела/ модуля

№	Раздел/ Модуль	Задание по освоению раздела/модуля
	ПМ 04. **Приемка, убой и первичная переработка скота**	1. **Практическое задание:** Определите выход крови при забое КРС живым весом 420 кг
		2. **Практическое задание**: Определить чистый вес туши КРС, быка первой категории, если живая масса составляет 750 кг.
		3. **Практическое задание:** Определите количество нутровочных столов, если мощность мясокомбината 95 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы скота 405 кг. Производительность нутровочного стола 800 туш в смену.
		4. **Практическое задание:** Определите количество боксов для крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 105 т говядины в смену. Живая масса одной головы 415 кг. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Производительность бокса 100 голов в час.
		5. **Практическое задание**: Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут.
		6. **Практическое задание**: Определить чистый вес туши КРС, молодняк высшей категории, если живая масса составляет 530 кг.

Сканировано с CamScanner

Цифровое Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание /критерии оценивания
A (100-90)	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента Полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
B (89-75)	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
C (74-50)	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
F (49-0)	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Сканировано с CamScanner

5. Используемая литература

Категория	№№ п.п	Перечень
1	2	3
Основная учебная литература:	**1.**	М.Алимарданова, Р.Хакимова «Технология мяса и мясных продуктов», Астана-2010 г.
	2.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. М. 2009 г.
	3.	Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск 2010 г.
	4.	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопрдуктов. Киев, ИНКОС 2006г.
Дополнительная учебная литература:	**5.**	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. М. Колос, 2000 г.
	6.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М. Академия 2010г.

Разработчик _____ Әбіл Нұрсәуле Ержанқызы

Обсуждено и одобрено к утверждению
решением методического совета и совета
мастеров
От «31» августа 2022 года
Протокол №1

Согласовано ст.мастером
_____ Е.Алимжанова

Сканировано с CamScanner