

БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДЕНО

Ю.В. Вандышев

Председатель учебно-методической комиссии
БГМТ-филиала ФГБОУ
ВО Оренбургский ГАУ
Вандышев Ю.В.

«4» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Срок получения образования по ОП 3 года 10 месяцев

г. Бузулук, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|--|----|
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..... | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ... | 11 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА | 17 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА | 19 |

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУПКВ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с ФГОС среднего общего образования, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г., приказ № 413 и ФОП СОО, утвержденная Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023г.№371

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалиста среднего звена

Дополнительный учебный предмет «Введение в специальность» входит в дополнительные учебные предметы, курсы по выбору.

1.3 Цели и результаты освоения учебного предмета

Главной целью освоения учебного предмета является владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| Код и наименование формируемых компетенций | <p style="text-align: center;">Планируемые результаты освоения предмета</p> <p style="text-align: center;">Общие</p> | <p style="text-align: center;">Предметные</p> |
|---|---|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - владеть особенностями самопознания; - владеть видами письменных студенческих работ; правилами составления плана; особенностями рационального конспектирования; правилами составления конспектов; алгоритмом составления тезисов; структурой и требованиями к написанию реферата, доклада и сообщения; особенностями написания курсовой и дипломной работ; - владеть содержанием, структурой и видами профессиональной компетентности техника - формировать знания о характерных чертах профессиональной деятельности |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике | |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, - способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; | <p>-владеть структурой и сущностью самообразования, уметь оценивать свою целеустремленность; определять ближние, средние и дальние свои цели.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; | |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека | <p>- уметь составлять план, тезисы, писать конспекты разных видов; писать реферат или доклад; составлять аннотации к курсовой работе и дипломной</p> |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> | <p>- уметь определять уровень наличия</p> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| <p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. | <p>своих профессиональных компетенций, как будущего специалиста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь составлять индивидуальную программу самообразования. |
|---|---|---|

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета

Объем образовательной нагрузки – 44 часа

Всего учебной нагрузки – 44 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов | 2 семестр |
|---|--------------------|------------------|
| Объем образовательной нагрузки | 44 | 44 |
| Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего) | 44 | 44 |
| В том числе: | | |
| Всего учебной нагрузки | 44 | 44 |
| Лекции, уроки | 22 | 22 |
| Практические занятия | 22 | 22 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | |

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета ДУПКВ.02 Введение в специальность

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Формируемые компетенции | Уровень усвоения |
|---|--|---------------|----------------------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1 Основы среднего профессионального образования | | 6 | | |
| Тема 1.1 Цели и задачи учебной дисциплины, состоянии и перспективах развития СПО | Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Общее представление о специальности, ее месте в Классификаторе специальностей среднего профессионального образования и на рынке труда. Престижность и спрос на специалистов. Возможности трудоустройства и продолжения образования. Состояние и перспективы развития среднего профессионального образования. | 2 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1 |
| Тема 1.2 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности | Содержание учебного материала Основные понятия в сфере образования, образовательная деятельность. Закон РФ «Об образовании»: основные положения, государственная политика в области образования, формы получения образования, образовательные учреждения, общие требования к организации образовательного процесса, среднее профессиональное образование, социальные гарантии реализации прав граждан на образование. Место среднего профессионального образования в системе профессионального образования. «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. N 762) | 2 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| Тема 1.3 Квалификационные требования к | Содержание учебного материала Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности специалиста. Квалификационные справочники должностей | 2 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 | 1,2 |

| | | | | |
|---|---|----------|----------------------------------|-----|
| специалисту | служащих. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по специальности. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика специалиста. Документационное подтверждение квалификации специалиста СПО; диплом об окончании образовательного учреждения. | | ОК 05 | |
| Раздел 2 Организация учебного процесса по специальности в образовательном учреждении | | 4 | | |
| Тема 2.1 Организация учебного процесса | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| Тема 2.2 Организация самостоятельной работы студента | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| | Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная) и внеаудиторная (внеклассная). Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: с конспектом, с учебной и справочной литературой; технические средства средства информации; наглядные пособия; раздаточный материал и др. Методика ведения конспектов лекций, учебной литературы и т.п. Управление самостоятельной работой студентов: способы, средства, приемы. Проектная деятельность. | 2 | | |

| | | | | |
|---|--|-----------|----------------------------------|-----|
| | типология проектов, этапы работы над проектом | | | |
| Раздел 3 Основы специального цикла учебного плана по специальности | | 12 | | |
| Тема 3.1 История развития перерабатывающей промышленности | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| | История развития перерабатывающей промышленности. Роль первичной переработки в народном хозяйстве. Развитие первичной переработки и хранения с/х продукции в Оренбургской области. Перерабатывающие предприятия региона. Выездное занятие | 2 | | |
| Тема 3.2 Технология возделывания продукции растениеводства | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| | Морфологические и биологические требования с/х культур к условиям возделывания. Технология возделывания озимой пшеницы в условиях Оренбургской области | 2 | | |
| Тема 3.3 Система хранения зерновых продуктов | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| | Система хранения зерновых продуктов, характеристика свойств зерновой массы и факторов, влияющих на ее состав при поступлении на хранение. Физиологические процессы, протекающие в зерновых продуктах при хранении | 2 | | |
| Тема 3.4 Технология производства продукции животноводства | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| | Методика и техника послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Морфология и химия мяса и мясопродуктов. Методика исследования продуктов животного происхождения на доброкачественность. Санитарная экспертиза молока, яиц, меда, рыбы | 2 | | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|----------------------------------|----------------------------------|-----|
| Тема 3.5 Устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения с/х продукции | Практические занятия | 18 | | | |
| | 1 Основные критерии оценки качества зерна | 2 | | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 2,3 |
| | 2 Правила приемки и методы отбора проб | 4 | | | 2,3 |
| | 3 Амбарные вредители хлебных запасов, методы их определения и меры борьбы | 4 | | | 2,3 |
| | 4 Правила приема животных на переработку. Химический состав и пороки мяса | 4 | | | 2,3 |
| | 5 Технология первичной переработки убойных животных | 2 | | | 2,3 |
| | 6 Технология приготовления кисломолочных продуктов | 2 | | | 2,3 |
| | Содержание учебного материала | 4 | | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| | Принцип работы сооружений, конструкций и оборудования для хранения с/х продукции | 2 | | | |
| | Выездное занятие на маслоэкстракционный завод «АСТОН», г.Бузулук | 2 | | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 1,2 |
| Практическое занятие | 4 | | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 | 2,3 | |
| Творческая работа (проект): «Как я представляю свою специальность» (информационный бюллетень, презентация.) | 4 | | | | |
| Промежуточная аттестация – 2 семестр- дифференцированный зачет | | | | | |
| Всего: | | 44 | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дополнительного учебного предмета требует наличия учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - Лаборатория организации производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства:

-Количество посадочных мест–30.

-Стол преподавателя–1шт.

-Стул преподавателя–1шт.

-Ученическая доска– 1шт.

оборудование: гербарий зерновых культур, гербарий бобовых культур, гербарий сеяных трав, гербарий ядовитых трав, гербарий сорных трав, снопы злаковых, бобовых, культур, учебные плакаты, разборные доски, лупы, весы, климатический шкаф

-учебно-методическая документация.

-технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - Мастерская технологии и механизации производства продукции растениеводства и животноводства:

-Количество посадочных мест–15.

-Стол преподавателя–1шт.

-Стул преподавателя–1шт.

-Ученическая доска– 1шт.

оборудование: стенды и фрагменты машин для основной, предпосевной и междурядной обработки почв, стенды и фрагменты машин для посева и посадки, стенды и фрагменты машин для уборки и послеуборочной обработки урожая;

стенды и фрагменты оборудования по доению, первичной обработке и переработке молока, стенды и фрагменты оборудования по уборке и удалению навоза, стенды и фрагменты оборудования по содержанию животных, птицы; комплексная механизация животноводства при производстве молока; комплексная механизация свиноводства; комплексная механизация птицеводства: производство мяса и яиц; полеводство: производство меда; улей для пчел; костюм пчеловода.

учебно-методическая документация,

-технические средства обучения: мультимедийный комплекс: мультимедиапроектор ViewSonic PJ501, экран – 1шт., ноутбук для

преподавателя с выходом в сеть "Интернет".

Наглядные демонстрационные материалы: **Хлебный цех:** печь Муссон - Ротор – 14; тестоделитель NEW DELL SD 100; тестоокруглитель АТК V 300; дежеопрокидыватель А2ХДЕ; тестомесильная машина Прима - 300Р; тестомесильная машина Л4-ХТ2В; мукопросеиватель МПС -141; мешкоопрокидыватель; хлеборезательная машина Matas; тестораскатка SMGO.3; шкаф расстоечный Бриз-супер; дезинфектор для рук; машина рогаликовая F 600; тестозакаточная машина Агро-форм; холодильные камеры размеры 2,26*3,16*2,46, 4,06*4,06*2,46; весы фасовочные M-ER 326 AF; весы электронные ВТ 150; весы электронные МИДЛ МТ-30; электропогрузчик NICHYU; установка микроклимата; клипсатор Спутник; приточный вентилятор ВДН 9, ВДН 10.

Колбасный цех (производственный цех): волчок КТ; льдогенератор; автоклав; куттер модернизированный; куттер (модернизирован электроника); коптильная камера; компрессор; шприц; шприц FREI F-Line 222; варочный котел; инжектор RUIHE 56; инжектор Присс; массажер; фаршемешалка MIX 300; клипсатор PDS700; подъемник-опрокидыватель; шкуроръемная машинка; блокорезка; волчок; стол обвалочный, стол жиловочный, стол формовочный; машинка для мойки ящиков; жарочный шкаф; электрическая плита+шкаф; озоновый стерилизатор; мойка фартуков; ленточная пила КТ-210 для полуфабрикатов; овощерезка ROBOT COUP CL 30 Bistro.

Помещение для самостоятельной работы – библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет: стулья, столы на 10 мест, ПК – 1 шт. с выходом в Интернет

3.2 Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Наумова, М. П. МДК 01.01 Технологии производства продукции растениеводства. Ч.2 : учебно-методическое пособие для проведения практических занятий с элементами самостоятельной работы со студентами СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / М. П. Наумова, С. А. Бельченко. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2023. — 70 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/156837>
2. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / В. В. Ваншин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92200>
3. Асминкина, Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1860-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137664>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Глобин, А. Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-4488-1950-6, 978-5-4497-2844-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138332>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин, Г. П. Дюльгер, Н. И. Кульмакова, А. М. Абдуллаева. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 200 с. — ISBN 978-5-906371-92-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/144393>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| Код и наименование формируемых компетенций | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | <p>текущий контроль: устный (и/или письменный) опрос, выполнение практических заданий; выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, тестируемый опрос</p> |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | |
| | |
| Дифференцированный зачет | |

Программа учебного предмета разработана в соответствии с ФГОС СОО, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г., приказ № 413 и ФОП СОО, утвержденная Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023г № 371

Разработала:  Умарова С.А.
подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общеобразовательных и социально-гуманитарных дисциплин

Протокол № 5 от «02» 02 2026г.

Председатель ПЦК  Филиппова С.В.
подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии филиала

Протокол № 4 от «04» 02 2026г.

Председатель учебно-методической комиссии  Вандышев Ю.В.
подпись

