

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

общеобразовательного цикла
основной образовательной программы

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

профиль обучения: естественно – научный

Самара, 2022

Рассмотрено на заседании
ПЦК Естественных и
точных дисциплин
Протокол № 9
от « 27 » апреля 20 22

Председатель ПЦК
Естественных и точных
дисциплин
Мурзина В.В. Мурзинова



Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися основной образовательной программы с получением среднего общего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а также с учётом требований ФГОС СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Составитель: Ю.В. Варвик, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	13
3. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22
Приложение 2.....	23
Синхронизация образовательных результатов ФГОС СОО и ФГОС СПО	23
Приложение 3.....	25
Преемственность образовательных результатов ФГОС СОО (предметных) с образовательными результатами ФГОС СПО	25

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебного предмета ОУП.06 Физическая культура разработана на основе:

федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);

примерной основной образовательной программы среднего общего образования (далее – ПООП СОО);

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» (для профессиональных образовательных организаций);

учебного плана по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

рабочей программы воспитания по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа учебного предмета «Физическая культура» разработана в соответствии с Концепцией преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № Р-98, на основании письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 30.08.2021 № 05-1136 «О направлении методик преподавания».

Содержание рабочей программы по предмету «Физическая культура» разработано на основе:

синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК, ПК) с учетом профильной направленности профессии/ специальности;

интеграции и преемственности содержания по предмету «Физическая культура» и содержания учебных дисциплин, профессиональных модулей ФГОС СПО.

1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

На изучение предмета «Физическая культура» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отводится 117 часов в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В программе теоретические сведения дополняются практическими занятиями в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение разделов и тем в рамках предмета «Физическая культура».

Контроль качества освоения предмета «Физическая культура» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая

компьютерное тестирование. Результаты контроля учитываются при подведении итогов по предмету.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения предмета.

1.2. Цели и задачи учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Физическая культура» в структуре ООП СПО направлена на достижение цели по:

освоению образовательных результатов ФГОС СОО: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные базового уровня (ПРБ),

подготовке обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций (далее – ОК, ПК) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В соответствии с ПООП СОО содержание программы направлено на достижение следующих задач:

1. Обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.

2. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями.

3. Овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.

4. Адаптацию организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей

физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма.

5. Овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

6. Овладение средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов.

7. Подготовку к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса

В процессе освоения предмета «Физическая культура» у обучающихся целенаправленно формируются универсальные учебные действия (далее – УУД), включая формирование компетенций в области учебно-исследовательской и проектной деятельности, которые в свою очередь обеспечивают преемственность формирования общих компетенций ФГОС СПО.

Формирование УУД ориентировано на профессиональное самоопределение обучающихся, развитие базовых управленческих умений по планированию и проектированию своего профессионального будущего.

1.3. Общая характеристика учебного предмета

Предмет «Физическая культура» изучается на базовом уровне

Предмет «Физическая культура» имеет междисциплинарную связь с предметами общеобразовательного и дисциплинами общепрофессионального цикла ОП.12. Охрана труда; ОП.13. Безопасность жизнедеятельности, а также междисциплинарными курсами (далее - МДК) профессионального цикла МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов; МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя; МДК.03.02. Технология

производства копченых изделий и полуфабрикатов; МДК.05.01. Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья и профессиональными модулями (далее – ПМ) ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов; ПМ.02 Обработка продуктов убоя; ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

Предмет «Физическая культура» имеет междисциплинарную связь с учебной дисциплиной «Общие компетенции профессионала» общепрофессионального цикла в части развития естественно-научной грамотности, а также формирования общих компетенций в сфере работы с информацией, самоорганизации и самоуправления, коммуникации.

Содержание предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО.

В профильную составляющую по предмету входит профессионально ориентированное содержание, необходимое для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

В целях подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности при изучении учебного предмета «Физическая культура» особое внимание уделяется ознакомлению студентов с основами здорового образа жизни, умению применять полученные за время обучения практические и теоретические навыки, поиску информации.

В программе по предмету «Физическая культура» реализуемой при подготовке обучающихся по специальностям, профильно-ориентированное содержание находит отражение в темах современное состояние физической культуры и спорта; атлетическая гимнастика; футбол; составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»; профессионально-прикладная физическая подготовка; волейбол.

1.4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В рамках программы учебного предмета **Физическая культура** обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРб):

Коды результатов	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:
Личностные результаты (ЛР)	
ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
ЛР 09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
Метапредметные результаты (МР)	
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников

Коды результатов	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 09	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
Предметные результаты базовый/углубленный уровень (ПР б)	
ПР6 01	Готовность к служению Отечеству, его защите
ПР6 04	Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ПР6 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности

В процессе освоения предмета «Физическая культура» у обучающихся целенаправленно формируются универсальные учебные действия, включая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности, которые в свою очередь обеспечивают преемственность формирования общих компетенций ФГОС СПО.

Виды универсальных учебных действий ФГОС СОО	Коды ОК	Наименование ОК (в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
Познавательные универсальные учебные действия (формирование собственной образовательной стратегии, сознательное формирование образовательного запроса)	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Коммуникативные универсальные учебные действия (коллективная и индивидуальная)	ОК 02 ОК 03	ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

деятельность для решения учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных задач)	ОК 05 ОК 06 ОК 09	применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Регулятивные универсальные учебные действия (целеполагание, планирование, руководство, контроль, коррекция, построение индивидуальной образовательной траектории)	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

В целях подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности при изучении учебного предмета «Физическая культура» закладывается основа для формирования ПК в рамках реализации ООП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Коды ПК	Наименование ПК (в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
Наименование ВПД	
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 5.5	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

2. ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	176
Основное содержание	117
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	103
Профессионально ориентированное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	1
практические занятия	9
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

3. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО
Раздел 1.	Теоретический раздел		2		
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала		2		
	1	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека.	1	ПР6 01, ЛР 02, ЛР 13, МР 04, МР 05	
	2	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	1		
	Профессионально ориентированное содержание		1		
	3	Профилактика профессиональных заболеваний средствами физической культуры в профессиональном и социальном развитии человека	1	ПР6 01, ЛР 02, ЛР 13, МР 04, МР 05	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 5.5
	Самостоятельная работа		2		
	Выполнить презентацию по теме «Здоровое питание». Выполнить дыхательные упражнения		2		
Раздел № 2	Практический раздел		48		
Тема 2.1 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		14		
	4	Техника бега	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	5	Техника кроссового бега	1		
	6	Техника бега на короткие дистанции	1		
	7	Техника бега на средние дистанции	1		
	8	Техника бега на длинные дистанции	1		
	9	Техника высокого и низкого старта	1		
	10	Техника стартового разгона	1		
	11	Техника финиширования	1		
	12	Техника бега 100 м	1		
	13	Техника эстафетного бега 4 *100 м	1		
	14	Техника эстафетного бега 4*400 м	1		

	15	Техника бега по прямой с различной скоростью	1		
	16	Техника равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)	1		
	17	Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	1		
	Самостоятельная работа		7		
	Выполнить закрепление беговых действий. Занятия в спортивных секциях. Упражнения на развитие двигательных способностей. Изучение правил судейства по легкой атлетике. Выполнить упражнения на выносливость. Выполнить упражнения на скакалке. Выполнить упражнения на скорость.		7		
Тема 2.2 Основная гимнастика	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		8		
	18	Строевые приемы: «Становись!», «Равняйся!», «Смирно!», «Вольно!», «Отставить!», «Разойдись!»	1	ПР6 01, ПР6 05, ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	19	Расчеты по порядку, на первый и второй и др	1		
	20	Повороты на месте: «Нале-ВО», «Напра-ВО», «Кру-ГОМ», «Пол-оборота нале-ВО!»	1		
	21	Передвижения: в обход, по кругу, по диагонали, противоходом, змейкой.	1		
	22	Построения и перестроения: построение в шеренгу, колонну; перестроения из одной шеренги в две, из одной шеренги в три, «из шеренги уступом»	1		
	23	Построения и перестроения: «Поворотом в движении из колонны по одному в колонну по 2,3 и т.д.»	1		
	24	Общеразвивающие упражнения без предмета и с предметом.	1		
	25	Прикладные упражнения: ходьба и бег, упражнения в равновесии, перелазания	1		
	Самостоятельная работа		4		
	Занятия в спортивных секциях. Упражнения на развитие двигательных способностей. Выполнить упражнения на скакалке. Выполнить упражнения на дыхание		4		
Тема 2.3 Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		8		
	26	Упражнения с отягощениями и сопротивлениями для различных мышечных групп	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	27	Упражнения для снижения жирового и увеличение мышечного компонентов тела	1		
	28	Комплексы упражнений для рук и плечевого пояса	1		
	29	Комплексы упражнений для мышц спины.	1		
	30	Комплексы упражнений для мышц ног с использованием собственного веса.	1		
	31	Комплекс упражнений со свободными весами (с гантелями, гириями, штангами)	1		
	32	Комплекс упражнений на силовых тренажерах	1		

	33	Комплекс упражнений мышц пресса	1		
	Профессионально ориентированное содержание		2		
	34	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания технология мяса и мясных продуктов.	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 5.5
	35	Освоение упражнений профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью технология мяса и мясных продуктов.	1		
	Самостоятельная работа		5		
	Занятия в спортивных секциях; упражнения на развитие двигательных способностей; выполнить упражнения на скакалке; выполнить упражнения на дыхание; выполнить упражнения на развитие мышц рук.		5		
Тема 2.4 Баскетбол	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		16		
	36	Техника выполнения перемещения, остановки, стойки игрока, повороты	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	37	Техника выполнения ловли и передачи мяча двумя и одной рукой	1		
	38	Техника выполнения ловли и передачи мяча, на месте и в движении, с отскоком от пола	1		
	39	Правила игры	1		
	40	Техника выполнения броска после ловли и после ведения мяча, бросок мяча в кольцо	1		
	41	Игра по правилам	1		
	42	Техника выполнения броска одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча	1		
	43	Игра по правилам	1		
	44	Техника выполнения	1		
	45	Игра по правилам	1		
	46	Тактика нападения	1		
	47	Игра по правилам	1		
	48	Тактика защиты	1		
	49	Подвижные игры и эстафеты с элементами баскетбола	1		
	50	Игра по правилам	1		
	51	Дифференцированный зачет	1		
	Самостоятельная работа		8		

	Занятия в спортивных секциях. Изучить самостоятельное судейство. Изучение правил игры в баскетбол для судейства. Упражнения на развитие двигательных способностей. Выполнить упражнения на скакалке. Выполнить упражнения на дыхание. Выполнить упражнения на развитие мышц рук. Выполнить ОФП.	8		
Раздел № 3	Практический раздел	66		
Тема 3.1 Футбол	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий	14		
	52 Техника выполнения удара по летящему мячу средней частью подъема ноги	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	53 Техника выполнения отбора мяча, обманные движения	1		
	54 Техника выполнения остановки мяча ногой, грудью	1		
	55 Техника выполнения удары головой на месте и в прыжке	1		
	56 Игра по правилам	1		
	57 Техника выполнения игры вратаря	1		
	58 Игра по правилам	1		
	59 Тактика защиты	1		
	60 Игра по правилам	1		
	61 Тактика нападения	1		
	62 Игра по правилам	1		
	63 Техника безопасности на занятиях футболом	1		
	64 Игра по правилам	1		
	Профессионально ориентированное содержание	1		
	65 Развитие физических способностей средствами футбола технология мяса и мясных продуктов.	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 5.5
	Самостоятельная работа	7		
	Занятия в спортивных секциях Изучить самостоятельное судейство. Изучение правил игры в футбол для судейства. Выполнить ОФП. Упражнения на развитие двигательных способностей. Выполнить упражнения на дыхание. Выполнить упражнения на развитие мышц рук.	7		

Тема 3.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		12		
	66	Техника выполнения тестовых упражнений комплекса ГТО	1	ПР6 01, ЛР 03, ЛР 05, ЛР 11, МР 01, МР 04, МР 09	
	67	Этапы подготовки к выполнения тестовых упражнений обучающимися СПО.	1		
	68	Упражнения и комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	1		
	69	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений	1		
	70	Подготовка к выполнению тестовых упражнений	1		
	71	Комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	1		
	72	Упражнения для подготовки к выполнению тестовых упражнений	1		
	73	Техника выполнения тестовых упражнений комплекса ГТО	1		
	74	Этапы подготовки к выполнения тестовых упражнений обучающимися СПО.	1		
	75	Упражнения и комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	1		
	76	Техника выполнения тестовых упражнений комплекса ГТО	1		
	Профессионально ориентированное содержание		1		
	77	Освоение методики составления планов-конспектов и проведения самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» технология мяса и мясных продуктов.	1	ПР6 01, ЛР 03, ЛР 05, ЛР 11, МР 01, МР 04, МР 09	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 5.5
	Самостоятельная работа		6		
Тема 3.3 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		8		
	78	Виды физкультурно-спортивной деятельности, двигательные задания	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	79	Развитие профессионально – значимых физических и психических качеств	1		
	80	Виды физкультурно-спортивной деятельности, упражнения	1		
	81	Развитие профессионально – значимых физических и психических качеств	1		
	Профессионально ориентированное содержание		4		

	82	Упражнения современных оздоровительных систем физического воспитания технология мяса и мясных продуктов.	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 5.5
	83	Упражнения ориентированные на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности технология мяса и мясных продуктов.	1		
	84	Упражнения связанные на профилактику заболеваний технология мяса и мясных продуктов.	1		
	85	Упражнения связанные с учебной и производственной деятельностью технология мяса и мясных продуктов.	1		
	Самостоятельная работа		4		
	Занятия в спортивных секциях. Упражнения на развитие двигательных способностей. Выполнить упражнения на дыхание. Выполнить упражнения на координацию.		4		
Тема 3.4 Волейбол	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		17		
	86	Техника выполнения стойки игрока, перемещения	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	87	Техника выполнения передача мяча	1		
	88	Техника выполнения подача мяча	1		
	89	Техника выполнения нападающий удар	1		
	90	Техника выполнения приема мяча снизу двумя руками	1		
	91	Техника выполнения приема мяча одной рукой с последующим нападением	1		
	92	Техника выполнения приема мяча одной рукой в падении	1		
	93	Тактика защиты	1		
	94	Игра по упрощенным правилам	1		
	95	Тактика нападения	1		
	96	Игра по правилам	1		
	97	Правила игры.	1		
	98	Игра по упрощенным правилам	1		
	99	Подвижные игры и эстафеты с элементами волейбола	1		
	100	Техника безопасности на занятиях волейболом	1		
	101	Игра по правилам	1		
	Профессионально ориентированное содержание				
	102	Развитие физических способностей средствами волейбола технология мяса и мясных продуктов..	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 5.5

	Самостоятельная работа		8		
	Занятия в спортивных секциях. Изучить самостоятельное судейство. Изучение правил игры в волейбол для судейства. Упражнения на развитие двигательных способностей. Выполнить упражнения на дыхание. Упражнения на развитие двигательных способностей. Выполнить упражнения на дыхание. Выполнить упражнения на координацию.		8		
Тема 3.5 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий		15		
	103	Техника бега	1	ПР6 01, ПР6 04, ПР6 05, ЛР 07, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 07	
	104	Техника кроссового бега	1		
	105	Техника бега на короткие дистанции	1		
	106	Техника бега на средние дистанции	1		
	107	Техника бега на длинные дистанции	1		
	108	Техника высокого и низкого старта	1		
	109	Техника стартового разгона	1		
	110	Техника финиширования	1		
	111	Техника бега 100 м	1		
	112	Техника эстафетного бега 4 *100	1		
	113	Техника эстафетного бега 4*400 м	1		
	114	Техника бега по прямой с различной скоростью	1		
	115	Техника равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)	1		
	116	Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	1		
	117	Дифференцированный зачет	1		
	Самостоятельная работа		8		
	Выполнить закрепление беговых действий, ОФП; занятия в спортивных секциях; упражнения на развитие двигательных способностей; изучение правил судейства по легкой атлетике; выполнить упражнения на выносливость; выполнить упражнения на скакалке; выполнить упражнения на скорость.		8		
Всего			117		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета – спортивный зал.

Оборудование учебного кабинета:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки, маты гимнастические, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, гимнастические скакалки, секундомеры.

- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.

2. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с

Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.

2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

5. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2021. — 256 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование образовательных результатов ФГОС СОО (предметные результаты – ПРб)	Методы оценки
ПРб 01 Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	тестирование (теоретическое) оценка результатов выполнения практической работы экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПРб 04 Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	экспертное наблюдение выполнения практических работ на методико-практических занятиях
ПРб 05 Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	экспертное наблюдение выполнения технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта на учебно-тренировочных занятиях, в том числе в игровой и соревновательной деятельности

Синхронизация образовательных результатов ФГОС СОО и ФГОС СПО

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных (МР) результатов согласно ФГОС СОО
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены</p>	<p>ЛР 03 Готовность к служению Отечеству, его защите</p> <p>ЛР 05 Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности</p> <p>ЛР 05 Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности</p> <p>ЛР 06 Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям</p> <p>ЛР 07 Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности</p> <p>ЛР 08 Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей</p> <p>ЛР 09 Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному</p>	<p>МР 01 Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях</p> <p>МР 02 Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты</p> <p>МР 04 Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников</p> <p>МР 07 Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей</p> <p>МР09 Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения</p>

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных (МР) результатов согласно ФГОС СОО
<p>технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.</p> <p>ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.</p>	<p>образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 10 Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений</p> <p>ЛР 11 Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков</p>	

Преемственность образовательных результатов ФГОС СОО (предметных) с образовательными результатами ФГОС СПО

Наименование общеобразовательных дисциплин с образовательными результатами, имеющими взаимосвязь с предметными ОР	Наименование профессиональных модулей (МДК) с образовательными результатами, имеющими взаимосвязь с предметными ОР	Наименование предметных результатов ФГОС СОО, имеющих взаимосвязь с ОР ФГОС СПО	Наименование разделов/тем и рабочей программе по предмету
<p>ОП.12. Охрана труда Уметь: - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Знать: - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>ОП.13. Безопасность жизнедеятельности Уметь: - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные</p>	<p>ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха. Уметь: - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов Знать: - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>ПМ.02 Обработка продуктов убоя МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. Уметь: - обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих</p>	<p>ПРб 01 Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</p> <p>ПРб 04 Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p> <p>ПРб 05 Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в</p>	<p>Тема 1. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» Тема 2. Лёгкая атлетика Тема 3. Атлетическая гимнастика Тема 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка Тема 5. Основная гимнастика Тема 6. Волейбол Тема 7. Баскетбол Тема 8. Футбол</p>

<p>полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - оказывать первую помощь пострадавшим; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности в быту, принципы снижения вероятности их реализации; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<p>животных кормов и технического жира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; Знать: - устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозжирного корпуса; - требования охраны труда и правила техники <p>ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - готовить колбасные и копченые изделия к реализации; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и 	<p>игровой и соревновательной деятельности</p>	
---	--	--	--

	<p>принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.</p> <p>ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья</p> <p>МДК.05.01. Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья</p> <p>ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.</p> <p>Уметь:</p> <p>- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;</p> <p>- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;</p> <p>Знать:</p> <p>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья</p>		
--	---	--	--